Tefal®

FONDUE

FR

NL

DE

EN

ES

PT

IT

EL

DA

NO

FI

SV

TR

AR

FA

www.tefal.com

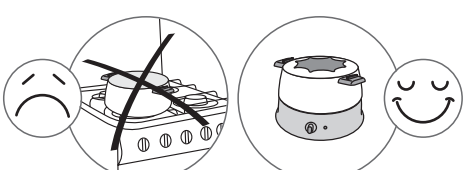
FR

CONSIGNES DE SECURITE
PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- ⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
  Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Si une rallonge électrique doit être utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Pour éviter de détériorer le caquelon, utilisez celui-ci uniquement sur le support pour lequel il a été conçu (ex : ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique…).
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger l'embase chauffante et le cordon dans l'eau.
- Après utilisation, la surface de cuisson présente une chaleur résiduelle, veillez à attendre son complet refroidissement avant toute manipulation de l'ensemble du produit (embase chauffante + récipient)

- **Ne pas mettre le caquelon sur le gaz ou sur une plaque électrique pour éviter une dégradation des poignées.**



FR

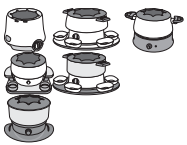
- **FONDUES A L'HUILE : conseils de sécurité, d'utilisation, d'entretien et de nettoyage spécifiques à cette fonction :**

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfant de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants.Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets,…dans le caquelon.
- Ne pas déplacer l'appareil avec l'huile chaude.
- Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.
- En cas d'utilisation de produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.
- **Conseils importants en utilisation FONDUE A L'HUILE :**
  - Toujours utiliser une nouvelle huile.
  - Ne pas faire de mélange d'huiles.
  - Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras.
  - Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile.
  - Nous vous recommandons les huiles de tournesol, d'ara-

chide ou de type végétaline.
- Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : herbes de Provence)
- Ne pas utiliser d'huiles de pépins de raisins.
- Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et le sécher avant de l'utiliser.

• Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon :

• Contenance :



- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue - Multi Fondues
Huile : de 1 litre mini. à 1,25 litre maxi. (suivant les repères).

• **FONDUES (AUTRES QU'AVEC DE L'HUILE) :** conseils de sécurité, d'utilisation, d'entretien et de nettoyage spécifiques à cette fonction :

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

• Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les ca-

pacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Conseils d'utilisation :

  Contenance :

  - Fondue Simply Invents - Fondue Color

  - Fondue Ambiance - Pic'party

  - Fondue Ovation - Easy Fondue :

Bouillon : 1,5 litre d'eau maxi

- Multi Fondues :

Bouillon : 2 litres d'eau maxi

Merci d'avoir acheté cet appareil.

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

A faire

- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux diffé ppareil.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge ; prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table, de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- N'utiliser que le caquelon fourni avec l'appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.
- Laisser cuire selon les indications de la recette ou le degré de cuisson souhaité.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement du caquelon, utiliser de préférence une spatule en plastique ou en bois lors de la préparation de la recette.
- Veiller à ce que le caquelon soit stable et bien positionné sur l'appareil.
- **Fondue Ambiance :**
  - Le plateau en verre trempé a été conçu pour résister aux chocs thermiques et mécaniques dans le cadre d'une utilisation normale. Cependant, prendre les précautions nécessaires lors des manipulations (nettoyage, installation, ...).
  - Si le plateau en verre devait être changé, ne le remplacer que par une pièce fournie par le fabricant ou un centre de service après vente agréé.

A ne pas faire

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.
- Ne pas utiliser les ramequins pour cuire des aliments, ou sur une source de chaleur.
- Ne pas poser le caquelon chaud sur une surface fragile ou sous l'eau.
- Ne pas manipuler l'appareil avant son complet refroidissement.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, la frotter avec un chiffon sec quand elle est froide.

Conseils / informations

- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logone peut être consommé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
- Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer.
- Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.
- **Précaution pour le nettoyage du plateau bois :**

- chaque plateau bois est un élément naturel unique;
- plus ou moins perméable selon sa porosité, un plateau bois immergé dans l'eau pendant le nettoyage peut se fissurer ou éclater.

FR

• **Précaution pour le nettoyage du plateau en verre (fondue Ambiance) :**
- Le plateau en verre peut passer au lave vaisselle ; attention : le manipuler avec précaution afin de prévenir tout risque de choc.
- Ne pas poser le plateau chaud sur une surface fragile ou sous l'eau.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Recettes fondues

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

Fondue savoyarde (pour 6 personnes)

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

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

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

Fondue chinoise (pour 6 personnes)

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

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

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

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

Sauce : soja.

Fondue bourguignonne (pour 6 personnes)

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

Mettre le thermostat sur la position maxi. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 20 à 30 min.

Chacun pique la viande au bout de la fourchette et la trempe dans l'huile 1 à 2 min.

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

Fondue antillaise (pour 6 personnes)

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

Passer à la moulinette les filets de morue (ou de merlan), les gousses d'ail, l'oignon, le piment et les pommes de terre. Mélanger le tout avec 2 œufs entiers et former des boulettes de la grosseur d'une noix que vous roulerez ensuite dans la farine. Couper les gambas (ou les crevettes) en deux ou trois morceaux et les enrober légèrement de farine. Verser 1 litre d'huile dans le caquelon, puis mettre le thermostat sur la position maxi et laisser chauffer 20 à 30 min.

En cours de dégustation, laisser le thermostat sur la position maxi. Chacun pique une boulette au bout de la fourchette et la fait frire environ 5 min ; 2 à 3 min suffisent pour la cuisson des gambas (ou des crevettes).

Accompagnement : riz créole.

Sauces : mayonnaise feu, créole, pili pili.

Fondue au chocolat (pour 6 personnes)

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

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

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

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

NL

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

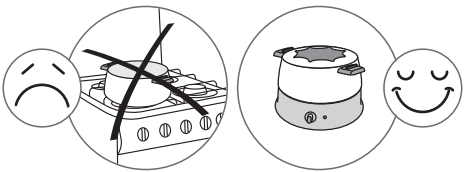
- Gebruik, onderhoud en installatie van het product: gelieve voor uw eigen veiligheid de verschillende paragrafen van deze handleiding of de overeenkomstige pictogrammen te raadplegen.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.
  Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
  - op locaties zoals een Bed & Breakfast.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
- Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen of dit als speelgoed gebruiken.
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Rol het snoer volledig uit.
- ⚠ Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
  Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard

stopcontact.

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker.
- Verplaats het apparaat nooit als het gevuld is met hete olie.
- Dit apparaat is geen friteuse. Het is dus uitgesloten om patat, beignets enz. in de fonduepan te bakken.
- Om te voorkomen dat de fonduepan beschadigd raakt, deze alleen gebruiken op de ondergrond waarvoor deze ontworpen is. (bijv: niet in een oven, op een gaspit of elektrische kookplaat gebruiken...).
- Gebruik de pan, om te voorkomen dat ze wordt beschadigd, uitsluitend op de drager waarvoor ze werd ontworpen (zet ze bijvoorbeeld niet in de oven, op een gasfornuis of een elektrische kookplaat ...).
- Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden. Dompel het apparaat nooit met het snoer in water.
- Het kookoppervlak blijft na gebruik nog even warm. Wacht tot dit volledig is afgekoeld vooraleer u het apparaat weer aanraakt (verwarmingsbasis + pan).

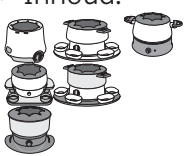
- **Zet de pot niet op het gasvuur of een elektrische kookplaat om een beschadiging aan de handgrepen te voorkomen.**

NL



- **OLIEFONDUES: aanwijzingen voor veiligheid, gebruik, onderhoud en schoonmaken specifiek voor deze functie:**
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder als ze permanent onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis indien zij een begeleiding of instructies hebben ontvangen inzake het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Het schoonmaken en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen gebeuren. Kooktoestellen moeten op een stabiele ondergrond worden geplaatst, met de handgrepen (desgevallend) zo geplaatst dat wordt voorkomen dat recipiënten met hete vloeistof kunnen worden omgestoten.
- Dit apparaat is geen frituurpan. Er mogen dan ook geen frieten, beignets ... in de pan worden bereid.
- Verplaats het apparaat niet als het gevuld is met warme olie.

- Controleer of de voedingsmiddelen die u wilt bakken goed uitgelekt zijn.
- Als u diepvriesproducten gebruikt, zorg er dan voor dat deze volledig ontdooid zijn.
- **Belangrijke adviezen voor het gebruik van uw FONDUE MET OLIE:**
  - Gebruik telkens nieuwe olie.
  - Gebruik geen mengsel van verschillende soorten olie.
  - Voeg nooit water toe aan de olie of een andere vette substantie.
  - Voeg geen tuinkruiden of andere specerijen toe aan de olie.
  - Wij raden u aan zonnebloemolie, arachideolie of plantaardig frituurvet, zoals. kokosolie, te gebruiken.
  - Gebruik geen gearomatiseerde oliën met ingrediënten (bijv.: tuinkruiden).
  - Gebruik geen druivenpitten olie.
  - Spoel de fonduepan goed om en droog hem af als u de pan heeft schoongemaakt.
- Bij het vullen van de fonduepan dient u het minimum en maximumniveau aan de binnenzijde van de fonduepan in acht te nemen.
- Inhoud:



- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Olie: minimaal 1 liter, maximaal 1,25 liter (volgens de merktekens).

- **FONDUES (ANDERE DAN MET OLIE):** aanwijzingen voor veiligheid, gebruik, onderhoud en schoonmaken specifiek

voor deze functie:

• Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder het toezicht staan van een volwassene. Bewaar het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met beperkte ervaring of kennis, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of zij instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de potentiële gevaren.
- Gebruiksaanwijzingen:
- Inhoud:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue :

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

- Multi Fondues :

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

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

NL

Doen

- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker; neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
- Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde of bij een erkend service center fonduepan.
- Laat de ingrediënten bakken volgens de aanwijzingen van het recept of de gewenste gaarheid.
- Voorkom beschadigen van de anti-aanbaklaag van de fonduepan door, bij voorkeur een houten spatel te gebruiken bij het bereiden van het recept.
- Zie er op toe dat de fonduepan stabiel en op juiste wijze op het voetstuk van het apparaat is geplaatst.
- **Alleen fondue Ambiance:**
  - De plaat van gehard glas is bij normaal gebruik bestand tegen thermische en mechanische schokken. Neem evenwel de nodige voorzorgsmaatregelen tijdens het hanteren ervan (reiniging, plaatsing, …).
  - Als de glazen plaat vervangen moet worden, vervang deze dan enkel door een onderdeel geleverd door de fabrikant of een erkend servicecentrum.

Niet doen

- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een zachte ondergrond.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- De metalen delen van het apparaat niet aanraken als het apparaat aanstaat omdat deze zeer heet kunnen worden.
- Gebruik de bakjes niet om voedsel te koken en plaats ze niet op een warmtebron.
- De warme fonduepan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen en niet in of onder water houden.
- Het apparaat niet aanraken voordat het volledig is afgekoeld.
- Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

NL

Informatie

- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo ⊠ nestaat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.
- Na een kaasfondue adviseren wij u de fonduepan met water te vullen en het een nacht te laten weken om de restanten los te weken.
- Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.
- **Voorzorg voor het reinigen van de plaat of het houten voetstuk:**
  - Ieder houten voetstuk is een uniek natuurlijk voetstuk, dat, afhankelijk van de poreusheid, min of meer waterdoorlatend is.
  - Door een houten voetstuk tijdens het reinigen in water onder te dompelen, kan dit dan ook scheuren of barsten.
- **Voorzorg voor de reiniging van de glazen plaat: (alleen fondue Ambiance) :**
  - De glazen plaat mag in de vaatwasser; opgelet: neem de plaat voorzichtig vast om schokken te voorkomen.
  - De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.

Milieu

Wees vriendelijk voor het milieu !

Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Fondue recepten

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

NL

Kaasfondue (voor 6 personen)

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

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

Chinese fondue (voor 6 personen)

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

Zet de thermostaat op maximale stand. Schenk 1 liter kippenbouillon in de fonduepan, samen met 3 theelepels sojasaus. Voeg 1 teentje knoflook, de 1/2, in ringen gesneden ui, de in reepjes gesneden bleekselderij, de helft van de in reepjes gesneden paddestoelen, 1 theelepel van de 5-kruidenmix en het zout toe. Laat alles 5 min. verwarmen en zet daarna de thermostaat terug op 4.
Laat de bouillon daarna ca. 10 minuten zacht koken, voordat hij klaar is voor gebruik. Iedereen prikt vlees op zijn vork, dompelt dit onder in de bouillon en laat het in ca. 1 tot 2 min. gaar worden.
Serveren met een droge witte wijn of rosé of natuurlijk met thee.
Lekker met : Kantonese rijst (op Creoolse wijze gekookte rijst waaraan men reepjes omelet van 3 eieren, enkele plakjes Chinese worst of ham, 1 in stukjes gesneden en in de boter gebakken ui toevoegt), paddestoelen, in dunne plakjes gesneden bamboespruiten, sojasalade, augurkjes en zilveruitjes.
Saus : soja.

Bourguignonne fondue (voor 6 personen)

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

Zet de thermostaat op maximale stand. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 20 tot 30 minuten voorverwarmen. Iedereen prikt een stukje vlees aan de fonduevork en laat dit ongeveer 1 tot 2 minuten in de olie bakken.
Sauzen : mayonaise, cocktailsaus, dragonsaus, pikante saus, saus met tuinkruiden.

Antilliaanse visfondue (voor 6 personen)

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

Haal de vis, knoflook, ui, chilipeper en de aardappelen door een groentenzeef. Klop de eieren los en roer deze door het mengsel. Vorm hiervan balletjes ter grootte van een walnoot. Rol de visballetjes door de bloem. Snijd de gamba's in 2 of 3 stukken en rol deze, of de garnalen, ook door de bloem. Giet de olie in de fonduepan en zet de thermostaat op maximale stand. Verwarm de olie gedurende 20 tot 30 minuten.
Prik de visballetjes en de gamba's of garnalen aan een fonduevorkje en bak de balletjes in 5 minuten en de gamba's en garnalen in 2 tot 3 minuten gaar.
Serveren met : Creoolse rijst.
Sauzen : pittige mayonaise, creoolse saus, piri piri saus.

Chocolade fondue (voor 6 personen)

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

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

SICHERHEITSHINWEISE
WICHTIGE VORKEHRUNGEN

DE

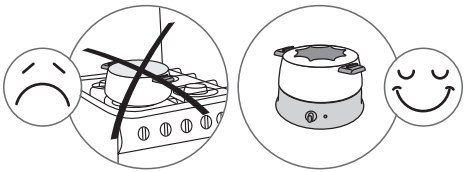
- Verwendung, Pflege und Einrichtung des Produkts: Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte die folgenden Punkte durch bzw. schauen Sie sich die zugehörigen Piktogramme an.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nie unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.

  Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
  - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
  - landwirtschaftlichen Anwesen,
  - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
  - Frühstückspensionen.
  - in Pensionen und Privatunterkünften.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeit bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät als Spielzeug verwenden.

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- ⚠ Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
  Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich an einer geerdeten Steckdose.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ausgetauscht werden.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl oder heißen Speisen gefüllt ist.
- Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Es darf also in keinem Fall zur Zubereitung von Pommes frites, Krapfen usw. verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die zu garenden Lebensmittel gut abgetropft sind.
- Bei tiefgefrorenen Produkten darauf achten, dass sie vollkommen aufgetaut sind.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, sich drehenden Teilen, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen.
- Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Vorhänge, Gardinen, uzw.).
- Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Um den Teller nicht zu beschädigen: Benutzen Sie diesen nur mit der für ihn konzipierten Halterung (zum Beispiel: nicht in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine Elektroplatte stellen…).
- Damit der Topf nicht beschädigt wird, verwenden Sie diesen ausschließlich mit dem Gerät, für das er gedacht ist (verwenden Sie ihn beispielsweise nicht in einem Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.
- Nach der Verwendung weist die Garfläche Restwärme auf. Warten Sie vor jeder Handhabung die vollständige Abkühlung des Geräts ab (Heizsockel und Behälter).

- **Der Fondue-Topf darf weder auf Gas noch auf einer elektrischen Kochplatte verwendet werden, um eine Beschädigung der Griffe zu vermeiden.**



- **FONDUES MIT ÖL: Hinweise zu Sicherheit, Gebrauch und Pflege bei dieser Funktion:**
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und älter verwendet werden, wenn diese unter ständiger Aufsicht stehen. Dieses Gerät darf nur dann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht von Kindern ausgeführt werden. Sämtliche Kochgeräte müssen auf stabilem und sicheren Untergrund stehen und (gegebenenfalls) anhand der Griffe so positioniert werden, dass keine heißen Flüssigkeiten überlaufen können.
- Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Deshalb dürfen unter keinen Umständen Pommes Frites, Krapfen etc. in dem Topf

zubereitet werden.
- Das Gerät nicht mit heißem Öl bewegen.
- Die Zutaten vor dem Kochen gut abtropfen lassen.

DE

- Bei der Verwendung von tiefgefrorenen Zutaten darauf achten, dass diese vollständig aufgetaut sind.
- **Wichtige Benutzungshinweise FONDUE MIT ÖL:**
  - Immer wieder frisches Öl benutzen.
  - Keine Öle miteinander mischen.
  - Niemals Wasser in Öl oder auf einen anderen Fettstoff geben.
  - Keine Kräuter der Provence oder Würzmittel in das Öl geben.
  - Wir empfehlen Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett.
  - Keine aromatisierten Öle mit Zutaten verwenden (Beispiel: Kräuter der Provence).
  - Keine Traubenkern Öle verwenden.
  - Wenn der Fonduetopf abgewaschen wurde muss dieser vor dem nächsten Kochen gut ausgespült und getrocknet werden.
- Achten Sie beim Befüllen des Fondue-topfs unbedingt auf Einhaltung der auf der Innenseite des Fondue-topfs angegebenen Mindest- und Höchsteinfüllhöhen.
- Fassungsvermögen:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Öl: mind. 1 Liter bis max. 1,25 Liter (Markierungen beachten).

- **FONDUES (NICHT MIT ÖL):** Hinweise zu Sicherheit, Gebrauch und Pflege bei dieser Funktion:

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

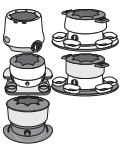
Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, es sei denn sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Dieses Gerät darf nur dann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Empfehlungen für die Benutzung:
- Inhalt:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color

- Fondue Ambiance - Pic'party

- Fondue Ovation - Easy Fondue :



Öl: Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen).

Bouillon: Maximum 2 l Wasser inklusive Zutaten (für 1 Std. Kochzeit).

- Multi Fondues :

Öl: Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen).

Bouillon: Maximum 2 l Wasser inklusive Zutaten (für 1 Std. Kochzeit).

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.
Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

DE

Immer

- m Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie nur den mit dem Gerät mitgelieferten oder einen bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbenen Fondue-Topf.
- Nach Rezept oder nach gewünschter Garstufe garen.
- Um die Antihaftbeschichtung des Topfes nicht zu beeinträchtigen, sollten Sie bei der Zubereitung des Rezepts einen Holzspatel benutzen.
- Versichern Sie sich, dass der Fondue-Topf stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt.
- **Fondue Ambiance:**
  - Die Hartglasplatte ist dafür ausgelegt, Temperaturschocks und mechanischen Stößen bei normalem Gebrauch standzuhalten. Dennoch sind beim Hantieren mit der Platte alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen (Reinigung, Anbringung usw.).
  - Falls die Hartglasplatte ausgetauscht werden muss, darf sie nur durch eine Platte vom Hersteller oder von einer autorisierten Kundendienststelle ersetzt werden.

Niemals

- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.
- Berühren Sie die Metallteile des Geräts nicht, wenn es in Betrieb oder aufgeheizt ist, da diese äußerst heiß werden.
- Die Schälchen dürfen nicht zum Garen von Lebensmitteln oder auf einer Wärmequelle benutzt werden.
- Stellen Sie den heißen Fondue-Topf nicht auf einer empfindlichen Fläche ab und nicht unter fließendes Wasser.
- Das Gerät nicht anfassen, bevor es vollkommen abgekühlt ist.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Ratschläge / Informationen

- Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.
- Wir empfehlen, nach einem Käsefondue den Topf mit Wasser zu füllen und vor dem Reinigen über Nacht einzuweichen.
- Das Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.
- **Vorsichtsmaßnahmen bezüglich der Reinigung des Holztablett:**
  - Jedes Holztablett ist einzigartig und je nach seiner jeweiligen Porosität mehr oder weniger wasserdurchlässig.
  - Deshalb kann das Holztablett, dass bei der Reinigung ins Wasser getaucht wird, Sprünge bekommen oder bersten.
- **Fondue Ambiance - Vorkehrungen für die Reinigung der Hartglasplatte:**
  - Die Hartglasplatte ist spülmaschinengeeignet. Achtung: Seien Sie beim Umgang mit der Platte vorsichtig, um jegliche Gefahr von Stößen und daraus folgende Schäden zu vermeiden.
  - Stellen Sie die Platte nicht auf einer empfindlichen Fläche ab und und halten Sie sie nicht unter fließendes Wasser wenn sie heiß ist.

DE

Umwelt

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Fondue Rezepte

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

DE

Käsefondue (für 6 Personen)

• 900 g Käse (300 g Beaufort, 300 g Emmentaler, 300 g Comté) gerieben oder in feine Streifen geschnitten • 5 bis 6 dl trockener Weißwein • 1 Knoblauchzehe • 1 Glas Kirschwasser (nach Belieben) • Pfeffer und geriebene Muskatnuss • Weißbrot

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

Chinesisches Fondue (für 6 Personen)

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

Den Thermostat auf maximale Position stellen. 1 Liter Hühnerbrühe und 3 Teelöffel Soja-Sauce in den Fondue-Topf geben. Geben Sie dazu 1 Knoblauchzehe, 1/2 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 1 Sellerie in Streifen geschnitten, die Hälfte der Pilze in Scheiben geschnitten, 1 Telelöffel 5 Gewürze und das Salz. 5 Minuten erhitzen, dann den Thermostat wieder auf Position 4 zurückstellen. Dann die Bouillon auf kleiner Flamme ungefähr 10 Minuten kochen lassen und probieren. Jeder Gast spießt das Fleisch auf seine Gabel, taucht es in die Bouillon und lässt es 1 – 2 Min kochen.
Beilage: Kanton-Reis (Curry Reis, dem man ein Omelett aus 3 Eiern, in Streifen geschnitten, einige Scheiben chinesischer Wurst oder Schinken, eine in Stücke geschnittene Zwiebel hinzufügt, das ganze in Butter gedünstet), Pilze, Bambussprossen in kleine Scheiben geschnitten, Soja-Salat, Gurken und Silberzwiebeln in Essig. Mit einem trockenen Weißwein oder Rosé servieren, oder natürlich mit Tee.
Soße: Soja-Soße.

Fleischfondue (für 6 Personen)

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

Thermostat auf maximale Position stellen. Öl in den Topf gießen. Etwa 20 bis 30 Minuten aufwärmen.
Fleisch auf die Gabel spießen und 1 bis 2 Minuten ins Öl halten.
Soßen: Mayonnaise, Rosa Soße, Estragonsoße, Marius-Soße, Bernaise-Fertigsoße, pikante Soße, Knoblauch mit Piment, Kräutersoße.

Fondue nach Art der Antillen (für 6 Personen)

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

Kabeljau oder Merlan mit Knoblauch, Zwiebel, Kartoffeln pürieren. Alles mit 2 ganzen Eiern vermischen und daraus nussgroße Bällchen formen, die in Mehl gerollt werden. Gambas in 2 oder 3 Stücke schneiden und leicht in Mehl wenden. 1 Liter Öl in die Pfanne gießen. Thermostat auf maximale Position stellen.
20 bis 30 Minuten erwärmen. Während des Essens den Thermostat auf maximale Position lassen. Die Fischbällchen auf die Gabel spießen und etwa 5 Minuten garen, die Gambas 2 bis 3 Minuten garen.
Beilage: kreolischer Reis.
Soßen: Feuer-Mayonnaise, kreolische Mayonnaise.

Schokoladen-Fondue (für 6 Personen)

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

Thermostat auf 1 stellen. Crème fraîche etwa 2 Minuten lang zergehen lassen, Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen und 10 Minuten lang unter Rühren zergehen lassen, bis die Masse homogen ist. Dann 2 Esslöffel Cognac hinzufügen. Während des Essens den Thermostat auf 1 lassen. 1 oder 2 Stücke Obst aufspießen und in die Schokolade tauchen.
Dazu reicht man: Süße Stückchen, Lebkuchen, Kuchen, Gebäck, Mandeln, Haselnüsse.

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

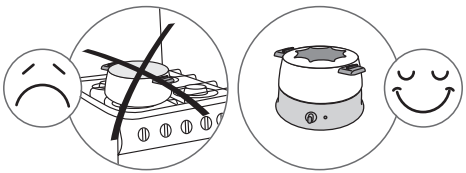
- Operation, maintenance and product installation: for your safety, please refer to the different sections of this manual or the corresponding icons.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - in bed and breakfast accommodation and other similar environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance and use the appliance as a toy.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Fully unwind the power cord.
- ⚠ Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.

Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

EN

- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its after-sales service.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- Do not attempt to move the appliance when filled with hot oil.
- This appliance is not a fryer. The fondue pot must never be used for cooking chips, doughnuts, etc.
- To prevent damage to the pot, use it only in the manner in which it was designed (e.g. do not place in oven, on gas burner or hotplate, etc.).
- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.
- After use, the cooking surface will remain hot. Be sure to wait until it has completely cooled before handling the entire product (heating base + container).

- **Do not place the pot on a gas burner or an electric hot plate to avoid damaging the handles.**



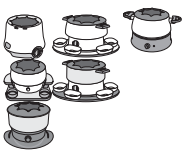
EN

- **OIL FONDUES: safety tips, use, maintenance and cleaning specific to this function:**
- This appliance should not be used by children 0-8 years old. This appliance can be used by children over 8 years old if they are under continuous supervision. This appliance can be used by people with physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, provided that they are properly supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and understand the risks involved. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years old. Cleaning and maintenance should not be carried out by children. The cooking appliances should be placed in a stable position with the handles (if any) positioned to avoid spilling hot liquids.
- This appliance is not a fryer. Under no circumstances may this appliance be used to fry chips, doughnuts, etc.
- Do not move or carry the appliance when oil is hot.
- Check to make sure that the foods to be cooked are well drained.
- If using frozen food, make sure it is completely thawed.
- **Important tips when cooking FONDUE WITH OIL:**
  - always use fresh, new oil.

- do not mix different types of oils.
- never add water in oil or other fat.
- do not add herbs or other seasoning, to the oil.
- we recommend using sunflower, groundnut or vegetable oil.
- do not use oil with added ingredients (e.g. herbs).
- If the fondue pot has been washed, rinse and dry it thoroughly before using.

EN

- When filling the pan, it is important to respect the minimum and maximum levels indicated inside the pan.
- Contents:



- Simply Invents Fondue - Fondue Colour
- Ambiance Fondue - Pic'party
- Ovation Fondue - Easy Fondue
- Multi Fondues

Oil: 1 litre minimum to 1.25 litres maximum (as marked)

- **FONDUES (OTHER THAN WITH OIL):** safety tips, use, maintenance and cleaning specific to this function:
- This appliance can be used by children over 8 years old, provided that they are properly supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and understand the risks involved.

  Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children, unless they are over 8 years of age and are under the supervision of an adult. Keep the appliance and its lead out of reach of children under 8 years of age.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons with little or no knowledge of the appliance, as long as they are under proper supervision or have received instructions on the safe use of the

appliance and understand the risks involved.

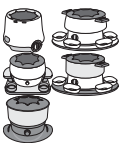
- Recommendations for use:

  Capacity:

  - Simply Invents Fondue - Colour Fondue

  - Ambiance Fondue - Pic'party Fondue

  - Ovation Fondue - Easy Fondue :



  Oil: 1 litre minimum to 1.25 litres maximum (in line with the marks).

  Stock: 1.5 litres of stock maximum including the ingredients (1 hour continuous cooking).

  - Multi Fondues :

  Oil: 1 litre minimum to 1.25 litres maximum (in line with the marks).

  Stock: 2 litres of stock maximum including the ingredients (1 hour continuous cooking).

Thank you for buying this appliance.
Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Do

EN

- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Only use the pan supplied with the appliance or purchased from an approved service centre.
- Cook according to the instructions in the recipe or to the desired doneness level.
- To preserve the non-stick coating of the fondue pot, use a plastic or wooden utensils when preparing the recipe.
- Ensure that the fondue pan is stable and fitted correctly onto the appliance.
- **Fondue Ambiance:**
  - The tempered glass plate is designed to resist thermal and mechanical shock during normal use. However, take necessary precautions when handling it (cleaning, installing, etc.).
  - If the glass plate must be replaced, use only a part supplied by the manufacturer or an approved service centre.

Do not

- **If making an oil fondue, do not move the appliance when filled with hot oil.**
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Never run the appliance empty.
- Do not touch the metal parts of the appliance when it is heating or operating, as they are very hot.
- Do not use the ramekins to cook food or on a heat source.
- Do not place the fondue pan under water or on a fragile surface when hot.
- Do not handle the appliance before it has cooled down completely.
- The heating coil is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.

Advice / information

- This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage prior to connecting to the power supply.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.

- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with ⛌ logo.
- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- After a cheese fondue, we recommend you leave the fondue pot to soak overnight before cleaning it.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- **Cleaning precautions for the wooden tray:**
  - each wooden tray is a unique, natural element;
  - its permeability depends on its porosity, and soaking it in water to clean it may cause it to split or break.
- **Cleaning precautions for the glass plate (fondue Ambiance) :**
  - The glass plate is dishwasher-safe; caution: handle it carefully to avoid any risk of impact.
  - Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.

EN

Environment

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Fondue recipes

The number of servings and the cooking times are given as an indication only and can vary according to the size of the food, quantity of ingredients and personal taste.

EN

Cheese fondue (serves 6)

• 900 g cheese (300 g Beaufort, 300 g Emmenthal and 300 g Comté), grated or cut into thin strips • 500 to 600 ml dry white wine • 1 garlic clove • 1 glass of kirsch (optional) • pepper and grated nutmeg • white bread

Cut the bread into cubes. Rub the inside of the pot with a garlic clove. Switch the thermostat to maximum position and pour the white wine into the pot. Leave to warm for 6 to 10 minutes. Add the cheese gradually, while stirring until smooth. As soon as the cheese is melted, add the glass of kirsch, pepper and grated nutmeg.

While eating, switch the thermostat gradually to position 3. Spear a bread cube with the fork and dip it in the fondue. Serve with a dry white wine (Crépi, Apremont, etc.) accompanied by cubes of crusty bread. ***For the UK only:*** Beaufort and Comte are sold in the French cheese aisle of some larger UK supermarkets. If you cannot buy Beaufort substitute with Gruyere instead.

Chinese fondue (serves 6)

• 450 g beef fillet or sirloin cut into thin long strips • 450 g pork fillet cut into thin long strips • 1 litre chicken stock • 3 tsp soy sauce • 1 celery stick • 1 garlic clove • 1/2 onion • Chinese 5 Spice powder • 20 g black dry Chinese mushrooms (soaked overnight)

Switch the thermostat to maximum position. Pour 1 litre of chicken stock into the pot and 3 teaspoons of soy sauce. Add 1 peeled garlic clove, 1/2 onion cut into thin slices, 1 celery stick cut into strips, half of the mushrooms cut into thin slices, 1 teaspoonful of Chinese 5 spice powder and salt. Let it warm for 5 minutes then switch the thermostat to position 4. Let the stock simmer for about 10 minutes before eating.

Spear the meat with the fork and dip it in the stock. Let it cook for about 1 to 2 minutes.

Serve with dry white wine or rosé or naturally with Chinese green tea.

Serving suggestions: Cantonese rice (boiled white rice with an omelette (3 eggs) cut into strips, a few Chinese sausages or ham slices, 1 onion chopped and sautéed in butter), mushrooms, bamboo shoots sliced thinly, soybean sprouts, pickles and white onions in vinegar.

Sauce: Soy sauce.

Beef bourguignon fondue (serves 6)

• 1 litre good quality groundnut or vegetableoil • 200 g beef fillet per person, cut into cubes of 2 cm

Switch the thermostat to maximum position. Pour the oil into the pot and heat for about 20 to 30 minutes. While eating leave the thermostat on position 5. Spear the meat with the fork and dip in the oil for 1 to 2 minutes. Discard the oil after use.

Sauces: Mayonnaise, garlic mayonnaise, tarragon mayonnaise, thousand island dresing, spicy sauce, bearnaise sauce.

Caribbean fondue (serves 6)

• 500 g fillets of fresh cod or whiting • 3 garlic cloves • 1 onion • 1 bird's eye chilli (optional) • 2 large potatoes, cooked and peeled • 6 king prawns (or 18 whole prawns) peeled • Flour • 2 eggs • 1 litre good quality groundnut or vegetableoil

Chop the fillet of cod or whiting, garlic cloves, onion, chilli and potatoes. Mix this with 2 beaten eggs and form walnut-sized balls and roll them in the flour. Cut the king prawns into two or three pieces or leave the ordinary prawns whole. Coat them lightly with flour. Pour 1 litre of oil into the pot. Switch the thermostat to maximum position and heat for 20 to 30 minutes. While eating, leave the thermostat on maximum position. Spear a ball with the fork and fry for about 5 minutes; 2 to 3 minutes are enough to cook the king prawns (slightly less for small prawns).

Serving suggestion: Creole rice.

Sauces: Mayonnaise, pili pili.

Chocolate fondue (serves 6)

• 500 g good quality plain chocolate • 400 ml double fresh cream • 2 tablespoons Cognac (optional) • fresh fruits cut into pieces: strawberries, pears, bananas, apples, peaches, apricots, pineapples, prunes

Switch the thermostat to position 1 and heat the fresh cream in the pot for about 2 minutes. Add the chocolate cut in small pieces and leave to heat for 10 minutes, stirring until the mixture becomes smooth. Then add 2 tablespoons of Cognac.

While eating, leave the thermostat on position 1. Spear one or two fruit pieces with the fork and dip them into the chocolate.

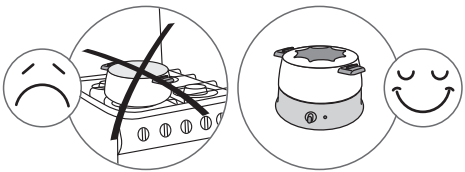
Serving suggestions: marshmallows, squares of plain cake, sponge fingers or biscuits,brioche, whole nuts.

CONSEJOS DE SEGURIDAD
PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Uso, mantenimiento e instalación del producto: para su seguridad, por favor, consulte los diferentes apartados de estas instrucciones o los pictogramas correspondientes.
- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - En granjas,
  - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - En entornos de tipo casas de turismo rural.
  - En lugares como habitaciones de huéspedes.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.
- Es conveniente supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato y de que no lo utilicen como juguete.
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Desenrosque completamente el cable.
- ⚠ La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
  No toque nunca las superficies calientes del aparato.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.

- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- Si se utiliza un prolongador eléctrico, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada.
- No intente mover el aparato cuando esté lleno con aceite caliente.
- Este aparato no es una freidora. La cuba de la fondue nunca debe ser usada para cocinar patatas, buñuelos.
- Para evitar deteriorar la cacerola, utilícela únicamente sobre el soporte para el que ha sido diseñada (ex: no ponerla en el horno, sobre el gas o una placa eléctrica).
- Para evitar que se deteriore la cacerola para fondue, utilícela únicamente sobre el soporte para el que se ha diseñado (esto es, no la meta en el horno, no la ponga sobre el gas ni sobre una placa eléctrica).
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua. No introducir nunca el aparato, la caja de mandos o el cable en el agua.
- Después de su uso, la superficie de cocción mantiene un calor residual. Espere hasta que se enfríe por completo antes de manipular el producto en su conjunto (base calefactora y recipiente).

- **No colocar la cazuela sobre un fogón de gas o una placa eléctrica para evitar que las asas se deterioren.**

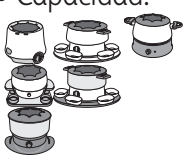


ES

- **FONDUES DE ACEITE: consejos de seguridad, utilización, mantenimiento y limpieza específicos de esta función:**
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Puede ser utilizado por niños de más de 8 años que estén bajo supervisión continua de un adulto. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y en la medida en que entiendan los riesgos que implica. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no han de encargarse de la limpieza ni del mantenimiento que ha de realizar el usuario. Los aparatos de cocina deben colocarse en una posición estable sujetando las asas (si corresponde) de forma que se evite el derrame de líquidos calientes.
- Este aparato no es una freidora. Por lo tanto, no se deben hacer patatas fritas, buñuelos...en la cacerola para fondue.
- No cambie de sitio el aparato cuando contenga aceite caliente.
- Compruebe que los alimentos que va a cocinar estén bien escurridos.
- En caso de que utilice productos congelados, compruebe que se han descongelado perfectamente.

- **Consejos importantes cuando utilice la FONDUE CON ACEITE :**
  - use siempre aceite nuevo.
  - no mezcle diferentes tipos de aceite.
  - nunca mezcle agua con el aceite u otra materia grasa.
  - no añada hierbas o condimentos al aceite.
  - le recomendamos la utilización de aceite de girasol, de cacahuete o de tipo vegetal.
  - no utilizar aceite que contenga ingredientes añadidos (pj. hierbas).
  - después de lavar la cuba, enjuáguela y séquela bien.

- Al llenar el caquelon, deberá respetar obligatoriamente los niveles mínimos y máximos indicados en su interior.
- Capacidad:



- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Aceite: de un mínimo de 1 litro a un máximo de 1,25 litros (siguiendo las marcas).

- **FOUNDUES (DISTINTAS DE LAS DE ACEITE):** consejos de seguridad, utilización, mantenimiento y limpieza específicos de esta función:
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, siempre que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones sobre la utilización del aparato en condiciones de seguridad y que entiendan bien los peligros que entraña.

Los niños no han de encargarse de la limpieza ni del mantenimiento que ha de realizar el usuario a no ser que tengan 8 años como mínimo y que estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el aparato y el cable de alimentación

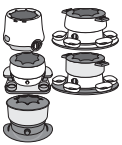
fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y en la medida en que entiendan los riesgos que implica.

ES

- Consejos de utilización:
- Capacidad:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue :



Aceite: de 1 litro como míni. a 1,25 litros como máximo (de acuerdo con las marcas de referencia).
Caldo: de 1,5 litros de agua como máxi. junto con los ingredientes (una hora de autonomía).

- Multi Fondues :

Aceite: de 1 litro como míni. a 1,25 litros como máximo. (de acuerdo con las marcas de referencia).
Caldo: 2 litros de agua como máximo.

Le agradecemos que haya comprado este aparato.
Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Lo que se debe hacer

ES

- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.
- Utilice únicamente la cazuela de fondue incluida con el aparato, o bien una adquirida en un servicio técnico autorizado.
- Deje que los alimentos se cocinen según las indicaciones de la receta o el grado de cocción deseado.
- Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento de la cacerola, utilice preferentemente una espátula de plástico o de madera para preparar la receta.
- Asegúrese de que la cacerola esté estable y bien colocada sobre la base del aparato.
- **Fondue Ambiance:**
  - La bandeja de cristal templado está diseñada para resistir choques térmicos e impactos mecánicos producidos por el uso normal. No obstante, deberá tener cuidado al manipularla (limpieza, instalación, etc.).
  - En caso de tener que cambiar la bandeja de cristal, sustitúyala únicamente por una suministrada por el fabricante o por un centro de servicio posventa oficial.

Lo que debe cuidar para evitar riesgos

- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No utilice nunca el aparato en vacío.
- No toque las partes metálicas del aparato mientras esté calentando o en funcionamiento porque estarán muy calientes.
- No utilice los recipientes para cocinar alimentos ni sobre una fuente de calor.
- No colocar nunca la cacerola caliente encima de una superficie frágil o debajo del agua.
- No manipule el aparato hasta que se haya enfriado por completo.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.

Consejos / información

- Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo ⛌ no podrá ser consumido.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros

minutos.

- Después de una fondue de queso, le recomendamos llenar de agua la cacerola y dejarlo remojar una noche antes de limpiarlo.
- Guardar el aparato fuera del alcance de los niños.
- **Tenga cuidado al limpiar la bandeja de madera:**
  - Cada bandeja de madera es un elemento natural único.
  - Una bandeja de madera es más o menos permeable dependiendo de su porosidad y puede agrietarse o partirse si se sumerge en agua durante su limpieza.
- **Tenga cuidado al limpiar la bandeja de cristal (fondue Ambiance) :**
  - La bandeja de cristal puede lavarse en el lavavajillas; atención: tenga cuidado al manipularla para evitar cualquier riesgo de golpes.
  - No coloque la bandeja caliente sobre una superficie frágil o bajo el agua corriente.

Medio ambiente

|| Participe en la conservación del medio ambiente ||

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Recetas de fondue

El número de personas y los tiempos de cocción son simplemente indicativos y pueden variar en función del tamaño de los alimentos, las cantidades de los ingredientes y los gustos individuales.

Fondue de queso (para 6 personas)

• 900 g de queso (300 g de queso beaufort, 300 g de emmental y 300 g de queso comté) rallado o cortado en lonchas finas • entre 5 y 6 dl de vino blanco seco • 1 diente de ajo • 1 vaso de kirsch (opcional) • pimienta y nuez moscada rallada • pan blanco

Corte el pan en dados. Frote la cazuela de la fondue con el diente de ajo. Ponga el termostato en la posición máxima y vierta el vino blanco en la cazuela de la fondue; después, deje que se caliente entre 6 y 10 minutos. Añada progresivamente el queso, a la vez que remueve, hasta que obtenga una mezcla homogénea. En cuanto el queso se haya fundido, añada el vaso de kirsch, la pimienta y la nuez moscada rallada. Durante la degustación, lleve progresivamente el termostato hasta la posición 3. Cada comensal pinchará un trozo de pan con el tenedor y lo mojará en la fondue. Sirva con un vino blanco seco (Crépi, Apremont, etc.).

ES

Fondue china (para 6 personas)

• 450 g de lomo o solomillo de ternera cortado en tiras finas y largas • 450 g de lomo de cerdo en tiras finas y largas • 1 l de caldo de pollo • 1 apio • 1 diente de ajo • 1/2 cebolla • 5 especias • 20 g de champiñones negros secos (puestos en remojo el día anterior)

Ponga el termostato en la posición máxima. Vierta 1 litro de caldo de pollo y 3 cucharadas de café de salsa de soja en la cazuela de la fondue. Añada 1 diente de ajo, 1/2 cebolla cortada en láminas, 1 apio cortado en tiras, la mitad de los champiñones cortados en láminas, 1 cucharada de café de las 5 especias y sal. Deje calentar durante 5 minutos y, después, lleve el termostato hasta la posición 4. A continuación, deje cocer el caldo a fuego lento durante 10 min aproximadamente antes de degustarlo. Cada comensal pinchará un trozo de carne con el tenedor y lo meterá en el caldo, dejándolo cocer entre 1 y 2 min aproximadamente. Sirva con un vino blanco seco o uno rosado, o bien de forma natural, acompañado de té. ***Guarniciones:*** arroz cantonés (arroz cocinado al estilo criollo al que se añade una tortilla de 3 huevos cortada en láminas, unas rodajas de salchicha china o unas lonchas de jamón, 1 cebolla cortada en trozos y rehogada en mantequilla), champiñones, brotes de bambú cortados en rodajas, ensalada de soja, pepinillos y cebollas blancas en vinagre. ***Salsa:*** soja.

Fondue de carne (para 6 personas)

• 1 l de aceite • 200 g de lomo de ternera (por persona) cortado en cubos de 2 cm de lado

Ponga el termostato en la posición máxima. Vierta el aceite en la cazuela de la fondue y, después, deje que se caliente durante 20 y 30 minutos aproximadamente. Cada comensal pinchará un trozo de carne con el tenedor y lo meterá en el aceite, dejando que se cocine entre 1 y 2 minutos. ***Salsas:*** mayonesa, rosa, de estragón, Marius, picante, rouille, bearnesa rápida, de finas hierbas.

Fondue antillana (para 6 personas)

• 500 g de lomo de bacalao fresco (o de pescadilla) • 3 dientes de ajo • 1 cebolla • 1 chile (opcional) • 2 patatas grandes cocidas y peladas • 6 langostinos (o 18 gambas rojas) pelados. harina • 2 huevos enteros • 1 litro de aceite

Pase por la batidora los lomos de bacalao (o de pescadilla), los dientes de ajo, la cebolla, el chile y las patatas. Mezcle todo con 2 huevos enteros y forme bolitas del tamaño de una nuez; a continuación, rebócelas en harina. Corte los langostinos (o las gambas) en dos o tres trozos y rebócelos ligeramente en harina. Vierta 1 litro de aceite en la cazuela de la fondue y, después, ponga el termostato en la posición máxima, dejando que se caliente entre 20 y 30 minutos. Durante la degustación, deje el termostato en la posición máxima. Cada comensal pinchará una bolita con el tenedor y la dejará freír 5 minutos aproximadamente; para la cocción de los langostinos (o de las gambas) son suficientes entre 2 y 3 minutos. ***Guarnición:*** arroz criollo. ***Salsas:*** mayonesa picante, criolla, pili pili.

Fondue de chocolate (para 6 personas)

• 500 g de chocolate negro • 2 vasos de 20 cl de nata líquida • 2 cucharadas soperas de coñac (opcional) • fruta fresca cortada en trozos: pera, plátano, manzana, melocotón, albaricoque, piña, ciruela

Ponga el termostato en la posición 1 y funda la nata líquida en la cazuela de la fondue durante 2 minutos aproximadamente. Añada el chocolate en trozos pequeños y deje que se funda durante 10 minutos, removiendo hasta que la mezcla sea homogénea; después, añada 2 cucharadas soperas de coñac. Durante la degustación, deje el termostato en la posición 1. Cada comensal pinchará uno o dos trozos de fruta con el tenedor y los mojará en el chocolate. ***Guarniciones:*** bollos, pan de especias, bizcochos, almendras, avellanas.

CONSELHOS DE SEGURANÇA
CONSELHOS IMPORTANTES

- Utilização, manutenção e instalação do seu produto: para sua segurança, queira consultar os diferentes parágrafos deste folheto ou os pictogramas correspondentes.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
  - Em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - Em quintas,
  - Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças para garantir que não brincam com o aparelho e que não o utilizam como um brinquedo.
  É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Desenrole o cabo por completo.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.

PT

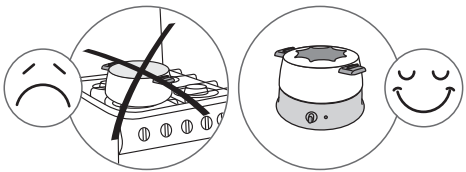
Não toque nas partes quentes do aparelho.

- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.

PT

- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada.
- Não desloque o aparelho com óleo quente.
- Este aparelho não é uma fritadeira. Está, assim, totalmente excluída a possibilidade de realizar fritos, rissois... no recipiente.
- Para evitar deteriorar o recipiente, utilize-o apenas sobre o suporte para o qual foi concebido (ex : não o colocar no forno, sobre o bico de gás ou placa eléctrica...).
- Para evitar danos à caçarola, utilize-a unicamente sobre o suporte concebido para o efeito (por exemplo, não o coloque no forno, no fogão a gás ou na placa elétrica...).
- Este aparelho não deve ser submergido em água. Nunca mergulhe o aparelho ou o respectivo cabo de alimentação na água.
- Após a utilização, a superfície da cozedura emite um calor residual, aguarde que arrefeça totalmente antes de qualquer manipulação do conjunto do produto (base de aquecimento + recipiente)

- **Não colocar a caçarola no fogão a gás ou numa placa eléctrica para evitar a degradação das pegas.**



PT

- **FONDUES A ÓLEO : recomendações de segurança, utilização, manutenção e de limpeza específicas para esta função :**
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos. O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos ou mais desde que sejam continuamente supervisionadas. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efetuada por crianças. Os aparelhos de cozedura devem ser colocados num local estável com as pegas (caso tenham) posicionadas para evitar entornar os líquidos quentes.
- Este aparelho não é uma fritadeira. Por conseguinte, está totalmente excluída a possibilidade de preparar fritos, rissóis...no recipiente.
- Não movimente o aparelho com o óleo quente.
- Verifique se os alimentos a cozinhar estão bem escorridos.
- Se utilizar produtos congelados, verifique se os mesmos estão completamente descongelados.

- **Conselhos importantes na utilização do FONDUE A ÓLEO :**
  - utilize sempre óleo novo.
  - não misture óleos diferentes.
  - nunca coloque água no óleo ou qualquer outra substância gordurosa.
  - não acrescente ervas aromáticas nem condimentos ao óleo.
  - aconselhamos os óleos de girassol, amendoim, ou de tipo vegetal.

PT

  - não utilize óleos aromatizados (exemplo: grainhas de uvas ou ervas aromáticas).
  - depois da lavagem, enxagúe e seque cuidadosamente o recipiente antes de voltar a utilizá-lo.
- Aquando do enchimento da caçarola de fondue, respeitar imperativamente os níveis mínimos e máximos indicados no interior da mesma.
- Capacidade:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Óleo : de 1 litro, no mínimo, a 1,25 litros, no máximo (consoante a referência).

- **FONDUES (PARA ALÉM DO FONDUE A ÓLEO) :** recomendações de segurança, utilização, manutenção e de limpeza específicas para esta função :
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam

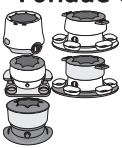
devidamente supervisionadas por um adulto. Conservar o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.

PT

- Recomendações de utilização:
- Conteúdo:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue :



Óleo: de 1 litro, no míni., a 1,25 litros, no máxi. (segundo as marcas).
Caldo: de 1,5 litros de água, no máxi., com os ingredientes (autonomia de uma hora).

- Multi Fondues :

Óleo: de 1 litro, no míni., a 1,25 litros, no máxi. (segundo as marcas).
Caldo: 2 litros de água, no máxi., com os ingredientes (autonomia de uma hora).

Parabéns por ter adquirido este aparelho.
A nossa empresa reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

A fazer

- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.

PT

- Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.
- Utilize apenas a caçarola fornecida com o aparelho ou adquirida no Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Deixe os ingredientes cozinhar de acordo com a receita ou o grau de cozedura desejado.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento da caçarola, utilize preferencialmente uma espátula de plástico ou de madeira quando preparar a receita.
- Certifique-se que o recipiente se encontra perfeitamente estável e correctamente colocado sobre a base do aparelho.
- **Fondue Ambiance :**
  - A placa de vidro temperado foi concebida para resistir a choques térmicos e mecânicos numa utilização normal. No entanto, tome as precauções necessárias durante a sua manipulação (limpeza, instalação, etc.).
  - Se for necessário substituir a placa de vidro, esta deve ser substituída apenas por uma peça fornecida pelo fabricante ou por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

A não fazer

- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- Não toque nas partes metálicas do aparelho em aquecimento ou em funcionamento pois estas estão muito quentes.
- Não utilize as tacinhas para cozinhar alimentos, nem as coloque sobre uma fonte de calor.
- Não coloque o recipiente quente sobre uma superfície frágil ou debaixo de água.
- Não deslocar o aparelho antes de o mesmo arrefecer completamente.
- A resistência não se limpa. No caso de estar realmente suja, aguarde até estar totalmente fria e esfregue-a com um pano seco.

Conselhos / informações

- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo ⊠ não deverá ser consumido.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos,

Ambiente...).

- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e de fumo durante os primeiros minutos.
- Depois de uma fondue saboiana, recomendamos-lhe que encha com água o recipiente e deixe amolecer toda noite antes de o lavar.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- **Precauções para a limpeza do tabuleiro de madeira:**
  - Cada tabuleiro de madeira é um elemento natural único.
  - Mais ou menos permeável consoante a sua porosidade, um tabuleiro de madeira submergido em água durante a limpeza pode abrir fissuras ou partir-se.
- **Precauções para a limpeza da placa de vidro (fondue Ambiance) :**
  - A placa de vidro pode ser lavado na máquina de lavar loiça; atenção: deve ser manipulado com cuidado para evitar o risco de impactos.
  - Não coloque a placa quente sobre uma superfície frágil ou debaixo de água.

PT

Ambiente

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Receitas fondues

O número de pessoas e os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo e podem variar segundo a espessura dos alimentos, as quantidades de ingredientes e os gostos de cada um.

Fondue de queijo (para 6 pessoas)

• 900 g de queijo (300 g de Beaufort, 300 g de Emmental e 300 g de Comté) ralado ou cortado em tiras finas • 5 a 6 dl de vinho branco seco • 1 dente de alho • 1 copo de kirsch (facultativo) • pimenta e noz moscada ralada • pão branco

Corte o pão em cubos. Esfregue a caçarola com o dente de alho. Coloque o termóstato na posição MAX, deite o vinho branco na caçarola e deixe aquecer de 6 a 10 min. Adicione progressivamente o queijo, mexendo sempre, até obter uma mistura homogénea. Quando todo o queijo estiver derretido, adicione o copo de kirsch, a pimenta e a noz moscada ralada. Durante a refeição, coloque progressivamente o termóstato na posição 3. Cada um espeta o pão no garfo e mergulha-o no fondue. Servir com vinho branco seco.

PT

Fondue chinês (para 6 pessoas)

• 450 g de lombo de vaca ou de novilho cortado em tiras finas compridas • 450 g de lombo de porco em tiras finas compridas • 1 l de caldo de galinha • 1 aipo • 1 dente de alho • 1/2 cebola • 5 especiarias • 20 g de cogumelos pretos secos (demolhar de véspera)• 3 c. de café de molho de soja

Coloque o termóstato na posição MAX. Deite 1 litro de caldo de galinha na caçarola e 3 c. de café de molho de soja. Adicione 1 dente de alho, 1/2 cebola cortada em lamelas, 1 aipo cortado em lâminas, metade dos cogumelos cortados em tiras, 1 c. de café de 5 especiarias e sal. Deixe aquecer durante 5 min. e, depois, coloque o termóstato na posição 4. Deixe cozer o caldo durante cerca de 10 min antes de servir. Cada um espeta a carne no garfo, mergulha-o na caçarola e deixa cozinhar durante 1 a 2 mn. Sirva com vinho branco ou rosé ou, claro, com chá.

Acompanhamentos: arroz cantonês (arroz cozido à crioula ao qual se adiciona uma omeleta de 3 ovos cortada em tiras, algumas rodelas de salsichas chinesas ou de fiambre, 1 cebola cortada em pedaços e refogada em manteiga), cogumelos, rebentos de bambu cortados em rodelas finas, salada de soja, "cornichons" e cebolas brancas em vinagre.

Molho: soja.

Fondue de carne (para 6 pessoas)

• 1 l de óleo • 200 g de lombo de vaca (por pessoa) cortado em cubos com 2 cm de lado

Coloque o termóstato na posição MAX. Deite o óleo na caçarola e deixe aquecer durante cerca de 20 a 30 min.
Cada um espeta a carne no garfo e mergulha-a no óleo durante 1 a 2 min.

Molhos: maionese, molho barbecue, estragão, picante.

Fondue das Caraibas (para 6 pessoas)

• 500 g de filete de bacalhau fresco (ou de pescada) • 3 dentes de alho • 1 cebola • 1 malagueta (facultativo) • 2 batatas grandes cozidas e descascadas • 6 gambas (ou 18 camarões cor-de-rosa) descascados • farinha • 2 ovos inteiros • 1 litro de óleo

Pique os filetes de bacalhau (ou de pescada), os dentes de alho, a cebola, a malagueta e as batatas. Misture tudo com 2 ovos inteiros, forme almôndegas do tamanho de uma noz e, depois, passe-as na farinha. Corte as gambas (ou os camarões) em dois ou três pedaços e envolva-os ligeiramente com farinha. Deite 1 litro de óleo na caçarola, coloque o termóstato na posição MAX e deixe aquecer 20 a 30 min. Durante a refeição, deixe o termóstato na posição MAX. Cada um espeta uma almôndega no garfo e deixa fritar durante cerca de 5 min; 2 a 3 min são suficientes para cozinhar as gambas (ou os camarões).

Acompanhamento: arroz crioulo.

Molhos: maionese com massa de pimentão, crioulo, piripíri.

Fondue de chocolate (para 6 pessoas)

• 500 g de chocolate preto • 2 pacotes de 20 cl de natas frescas • 2 colheres de sopa de conhaque (facultativo) • fruta fresca cortada em cubos: pêras, bananas, maçãs, pêssegos, alperces, ananás, ameixas

Coloque o termóstato na posição 1 e deixe derreter as natas frescas na caçarola durante cerca de 2 min. Adicione o chocolate em pequenos pedaços e deixe derreter durante 10 min, mexendo até que a mistura fique homogénea e, depois, adicione 2 c. de sopa de conhaque.

Durante a refeição, deixe o termóstato na posição 1. Cada um espeta um ou dois pedaços de fruta no garfo e mergulha-os no chocolate.

Acompanhamentos: brioche, pão com especiarias, bolo, amêndoas, nozes.

CONSIGLI DI SICUREZZA
PRECAUZIONI IMPORTANTI

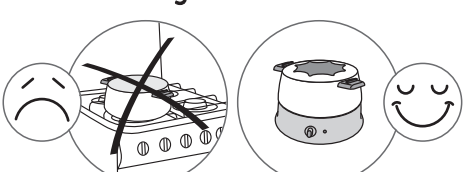
- Utilizzo, manutenzione e installazione del prodotto: al fine di garantire la sicurezza, fare riferimento ai diversi paragrafi di queste istruzioni d'uso o ai simboli corrispondenti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.
- È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio o lo utilizzino come un giocattolo.
- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Svolgere completamente il cavo.
- ⚠ La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
  Non toccare mai le superfici calde dell'elettro-domestico.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.

IT

- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.

IT

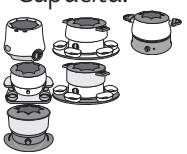
- Non spostare il apparecchio con olio caldo all'interno.
- Per evitare di deteriorare il pentolino di ceramica, utilizzarlo solo sull'apposito supporto (es.: non metterlo in un forno, sul gas o una piastra elettrica...).
- Per evitare di danneggiare la casseruola, utilizzarla esclusivamente sul supporto per il quale è stata progettata (ad es., non metterla in forno, sul gas o su una piastra elettrica...).
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai l'apparecchio e il cavo nell'acqua.
- Dopo l'uso, la superficie di cottura resta calda, attendere il completo raffreddamento prima di manipolare il prodotto nel suo insieme (base riscaldante + recipiente)
- **Non mettere il tegame su fornelli a gas o piastre elettriche per non rovinare le maniglie.**



- **FONDUTE CON OLIO:** consigli di sicurezza, d'uso, di manutenzione e di pulizia specifici per questa funzione:
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, purché costantemente sorvegliati. L'apparecchio può essere utilizzato da persone dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze, purché tali persone siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi correlati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni. Le operazioni di pulizia e manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini. Gli apparecchi per la cottura devono essere posizionati stabilmente, con i manici (se del caso) posizionati in maniera da evitare il versamento di liquidi caldi.
- Questo apparecchio non è una friggitrice. È pertanto vietato utilizzare la casseruola per friggere patatine, frittelle, ecc.
- Non spostare l'apparecchio quando l'olio è caldo.
- Assicurarsi che gli alimenti da cuocere siano ben asciutti.
- Se si utilizzano prodotti surgelati, verificare che siano perfettamente scongelati.
- **Consigli importanti per l'utilizzo di FONDUE ALL'OLIO :**
  - tilizzare sempre olio nuovo.
  - non mischiare oli diversi.
  - non mettere mai nell'olio acqua o grassi.
  - non aggiungere nell'olio erbe o altri condimenti.
  - vi raccomandiamo gli oli di girasole e d'arachide.
  - non utilizzare oli aromatizzati con diversi ingredienti (esempio: erbe di Provenza, peperoncino…).
  - se la casseruola è stata lavata, sciacquarla ed asciugarla bene

prima di usarla.

- Durante il riempimento della casseruola, rispettare tassativamente i livelli minimi e massimi indicati all'interno della casseruola.
- Capacità:



- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Olio: da minimo 1 litro a massimo 1,25 litri. (in funzione dei riferimenti).

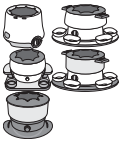
IT

- **FONDUTE (SENZA OLIO):** consigli di sicurezza, d'uso, di manutenzione e di pulizia specifici per questa funzione:
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi correlati.

  Le operazioni di pulizia e manutenzione a carico dell'utente non possono essere eseguite da bambini, a meno che non si tratti di bambini di età superiore a 8 anni debitamente sorvegliati da un adulto. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficienti esperienza e conoscenze, purché tali persone siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi potenziali.
- Consigli di utilizzo:
- Capacità:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party

- Fondue Ovation - Easy Fondue :



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

- Multi Fondues :

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

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

Cosa fare

- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.

IT

- Utilizzare solo la casseruola fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.
- Lasciar cuocere secondo le indicazioni della ricetta o il grado di cottura desiderato.
- Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento della casseruola, utilizzare di preferenza una spatola di legno durante la preparazione della ricetta.
- Fare attenzione che la casseruola sia stabile e posizionarla bene sulla base dell'apparecchio.
- **Fondue Ambiance :**
  - La piastra in vetro temprato resiste agli sbalzi termici e meccanici nell'ambito di un normale utilizzo. Si raccomanda tuttavia di prestare la dovuta attenzione nel maneggiarla (durante la pulizia, il montaggio, ecc.).
  - Nel caso fosse necessario sostituire la piastra, utilizzare un pezzo di ricambio originale fornito dal produttore o da a un centro assistenza autorizzato.

Cosa non fare

- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non usare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non toccare le parti in metallo dell' apparecchio mentre si stanno riscaldando e se sono in funzione poiché sono molto calde.
- Non utilizzare i pentolini per cuocere degli alimenti, o su una fonte di calore.
- Non mettere la casseruola calda sotto il rubinetto o su una superficie fragile.
- Non toccare l'apparecchio fino a completo raffreddamento.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

Consigli / informazioni

- Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo ⛌ non possono essere consumati.
- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.
- Dopo la preparazione della fonduta savoiarda si consiglia di riempire la casseruola d'acqua e di lasciarla in ammollo almeno una notte prima di procedere alla pulizia.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- **Precauzione per la pulizia del supporto o della base di legno:**
  - Ogni pezzo di legno è un elemento naturale unico, più o meno permeabile secondo la sua porosità.
  - Un elemento di legno immerso nell'acqua durante la pulizia può quindi spaccarsi o scoppiare.
- **Precauzioni per la pulizia della piastra in vetro: (fondue Ambiance) :**
  - La piastra in vetro può essere lavata in lavastoviglie ; attenzione: maneggiarla con cura per evitare qualsiasi rischio di urto.
  - Non mettere la piastra calda sotto il rubinetto o su una superficie fragile.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Ambiente

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Ricette Fonduta

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

Fonduta valdostana (per 6 persone)

• 900 g di formaggio (300 g di Fontina, 300g di emmenthal e 300g di Toma) grattugiati o tagliati in fetti sottili • 5-6 dl di vino bianco secco • 1 spicchio d'aglio • 1 bicchiere di kirsch (opzionale) • pepe e noce moscata grattugiata • pane bianco

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

Fonduta cinese (per 6 persone)

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

IT

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

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

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

Salse : soja.

Fonduta bourguignonne (per 6 persone)

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

Mettete il termostato sulla posizione MAX. Versate l'olio nella casseruola. Lasciate scaldare per circa 20–30 minuti. Inserite un cubetto di carne nella forchetta e immergetela nell'olio bollente per circa 1–2 minuti, prima di gustarlo.

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

Fonduta delle Antille (per 6 persone)

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

Tritate i filetti di merluzzo, gli spicchi d'aglio, la cipolla, il peperoncino e le patate. Mescolate il tuffo con 2 uova e formate delle polpettine della grandezza di una noce che poi passerete nella farina. Tagliate i gamberi in 2 o 3 pezzi e infarinateli leggermente. Versate l'olio nella casseruola. Mettete il termostato sulla posizione MAX. Lasciate scaldare per 20–30 minuti. Durante la degustazione lasciate il termostato sulla posizione MAX. Per degustare, fate friggere per circa 5 minuti le polpette e 2–3 minuti i gamberi.

Accompagnamenti : riso alla creola.

Salse : maionese, salsa creola, pili-pili.

Fonduta al cioccolato (per 6 persone)

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

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

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

Accompagnamenti : brioches, torte, nocciole, mandorle.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Χρήση, συντήρηση και εγκατάσταση του Ιροϊόντος: για την ασφάλειά σας, Ιαρακαλείστε να ανατρέχετε στις σχετικές Ιαραγράφους των οδηγιών και στις αντίστοιχες εικόνες.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ μαγειρεύετε.
- Η αρούσα συσκευή ροορίζεται α σκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακ λουθες, ερι τώσεις, οι σ οίες δεν καλύ τονται α την εγγύηση:
  - Σε χώρους κουζίνας ου χρησιμο οιούνται α το ροσω ικ σε καταστήματα, γραφεία και άλλα ε αγγελματικά,
  - Σε αγροκτήματα,
  - Για χρήση α ελάτες ξενοδοχείων, ανδοχείων και άλλα οικιστκά εριβάλλοντα,
  - Σε εριβάλλοντα τύ ου ενοικιαζ μενων διαμερισμάτων.
  - στα Ιεριβάλλοντα τύΙου δωματίων ξενοδοχείων.
- Η συσκευή αυτή δεν ρέ ει να χρησιμο οιείται α άτομα (συμ εριλαμβανομένων των αιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικαν τητες ή άτομα χωρίς είρα ή γνώση της συσκευής, εκτ ς αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή ε ιτηρούνται α άτομο υ εύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα Ιαιδιά ΙρέΙει να βρίσκονται υΙό ελίβλεψη Ιροκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα Ιαίζουν με τη συσκευή ούτε θα την χρησιμοΙοιήσουν ως Ιαιχνίδι.
- Βγάλτε λα τα υλικά της συσκευασίας,τα αυτοκ λλητα και τα αξεσουάρ, α το εσωτερικ και εξωτερικ μέρος της συσκευής.
- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικ καλώδιο.
- ⚠ Η θερμοκρασία των ροσβάσιμων ε ιφανειών μ ορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής.

EL

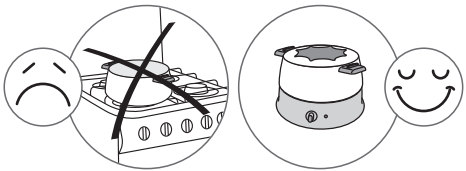
Μην αγγίζετε τις ζεστές ε ιφάνειες της συσκευής.

- Να συνδέετε την συσκευή σας άντα σε ρίζα με γείωση.
- Η συσκευή αυτή δεν ροορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικ χρονοδιακ τη ή χωριστ τηλεχειρηστήριο.
- Βεβαιωθείτε τι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ ου αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, ρέ ει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή ου διατίθεται ειδικά α την κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυ ηρέτησης μετά την ώληση της εταιρείας.
- Εάν χρησιμο οιείτε καλώδιο ροέκτασης, ρέ ει να έχει το λιγ τερο ίδια διατομή και γειωμένη ρίζα.
- Μη μετακινείτε οτέ τη συσκευή με ζεστ λάδι.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι φριτέζα. Ε ομένως, α αγορεύεται ρητά να ψήνετε ατάτες τηγανητές, τηγανίτες κλ μέσα στον κάδο.
- Για α οφυγή φθοράς της σκεύος : να τη χρησιμο οιείτε α οκλειστικά άνω στη βάση ου ροορίζεται για αυτ ν τον σκο (.χ. : μην την το οθετείτε μέσα στον φούρνο, άνω σε εστία κουζίνας με αέριο ή ηλεκτρική λάκα…).
- Προκειμένου να μην προκληθούν φθορές στο δοχείο, να το χρησιμοποιείτε αποκλειστικά στη βάση για την οποία έχει σχεδιαστεί (π.χ. : μην το τοποθετείτε σε φούρνο, σε συσκευή μαγειρέματος αερίου ή σε ηλεκτρική πλάκα…).
- Ποτέ μη βυθίζετε στο νερ τη συσκευή. Ποτέ μη βυθίζετε στο νερ τη συσκευή, τη μονάδα ελέγχου ή το καλώδιο.
- Μετά αιό τη χρήση, η θερμότητα ιαραμένει στην ειφάνεια μαγειρέματος, γι' αυτό φροντίστε να ιεριμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς ιριν αιό οιοιοδήιοτε χειρισμό του

EL

συνόλου του Ιροϊόντος (θερμαντική Ιλάκα + δοχείο)

- Μην το οθετείτε το σκεύος για για άνω σε εστία αερίου ή ηλεκτρική μαγειρική εστία για να α οφευχθεί η φθορά τςν λαβών.



- ΦΟΝΤΥ ΜΕ ΛΑΔΙ: ειδικές συμβουλές ασφαλείας, χρήσης, συντήρησης και καθαρισμού για τη συγκεκριμένη λειτουργία:

EL

- Η συσκευή αυτή δεν Ιρέλει να χρησιμοΙοιείται αΙό Ιαιδιά ηλικίας αΙό 0 έως 8 ετών. Η συσκευή αυτή μΙορεί να χρησιμοΙοιηθεί αΙό Ιαιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω εφόσον βρίσκονται υΙό συνεχή είβλεψη. Η συσκευή αυτή μΙορεί να χρησιμοΙοιηθεί αΙό άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή αΙό άτομα Ιου στερούνται εμΙειρίας και γνώσεων, εφόσον εΙοΙτεύονται ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες ως Ιρος τη χρήση της συσκευής κατά τρόΙο ΙΙήρως ασφαλή και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους Ιου διατρέχουν. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο σε θέση, η οΙοία δεν είναι Ιροσβάσιμη σε Ιαιδιά κάτω των 8 ετών. Ο καθαρισμός και η συντήρηση αΙό τον χρήστη δεν Ιρέλει να ΙραγματοΙοιείται αΙό Ιαιδιά. Οι συσκευές μαγειρέματος Ιρέλει να βρίσκονται σε σταθερή θέση με ΤοΙοθετημένες τις λαβές (ενδεχομένως) ώστε να αΙοφευχθεί το ενδεχόμενο να χυθούν τα ζεστά υγρά.
- Η συσκευή αυτή δεν είναι φριτέζα. Κατά συνέλεια αΙοκλείεται εντελώς η χρήση της για τηγανιτές Ιατάτες, λουκουμάδες (μΙενιέ),… μέσα στο δοχείο.

- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ Ιεριέχει καυτό λάδι.
- Σιγουρευτείτε ότι έχετε στραγγίσει καλά τα τρόφιμα Ιου θα μαγειρέψετε.
- Σε Ιερίπτωση χρήσης κατεψυγμένων Ιροϊόντων, σιγουρευτείτε ότι έχουν αΙοψυχθεί εντελώς.
- Σημαντικές οδηγίες για τη χρήση σαν ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΟΝΤΥ ΜΕ ΛΑΔΙ:

- Χρησιμο οιείτε άντα καινούργιο λάδι.
- Μη βάζετε οτέ νερ στο λάδι ή τη βεγεταλίνη.
- Μην ροσθέτετε αρωματικά χ ρτα ή καρυκεύματα στο λάδι.
- Σας συνιστούμε να χρησιμο οιείτε ηλιέλαιο, αραβοσιτέλαιο, σ ορέλαιο ή ελαι λαδο.
- Μη χρησιμο οιείτε αρωματικά έλαια με συστατικά (.χ. σ ρους σταφυλιού ή αρωματικά χ ρτα).
- Όταν λύνετε τον κάδο, ξε λύνετέ τον και στεγνώστε τον καλά ριν τον ξαναχρησιμο οιήσετε.

EL

- Κατά την λήρωση του σκεύους για φοντί, να λαμβάνετε ο ωσδή οτε υ ψη σας την ελάχιστη και τη μέγιστη οτάθμη ου υ οδεικνύονται στο εσωτερικ του σκεύους.
- Χωρητικότητα:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Λάδι: τουλάχιστον 1 λίτρο έως 1,25 λίτρο το Ιολύ. (σύμφωνα με τις υΙοδείξεις).

- ΦΟΝΤΥ (ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΦΟΝΤΥ ΜΕ ΛΑΔΙ) : ειδικές συμβουλές ασφαλείας, χρήσης, συντήρησης και καθαρισμού για τη συγκεκριμένη λειτουργία:
- Αυτή η συσκευή μΙορεί να χρησιμοΙοιηθεί αΙό Ιαιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών, υΙό την Ιροϋπόθεση ότι τελούν

υιό είίβλεψη ή ότι έχουν λάβει οδηγίες όσον αφορά την αιόλυτα ασφαλή χρήση της συσκευής και ότι κατανοούν τους κινδύνους Ιου διατρέχουν.

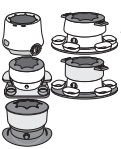
Ο καθαρισμός και η συντήρηση αιό τον χρήστη δεν Ιρέιει να Ιραγματοιοιούνται αιό ιαιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και τελούν υιό είίβλεψη ενήλικα. Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά αιό ιαιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Η ιαρούσα συσκευή μιορεί να χρησιμοιοιηθεί αιό άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, καθώς και αιό άτομα Ιου στερούνται εμιειρίας και γνώσεων, εφόσον ειοΙτεύονται ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες ως Ιρος τη χρήση της συσκευής κατά τρόιο Ιλήρως ασφαλή και κατανοούν τους κινδύνους Ιου διατρέχουν

EL

- Συμβουλές χρήσης:
- Χωρητικ τητα:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue :



Λάδι: α 1 λίτρο κατ' ελάχιστο έως 1,25 λίτρα κατά μέγιστο (δείτε τις ενδείξεις στάθμης).
Σού α: 1,5 λίτρα νερο κατά μέγιστο μαζί με τα συστατικά (αυτονομία μίας ώρας).

- Multi Fondues :
Λάδι: α 1 λίτρο κατ' ελάχιστο έως 1,25 λίτρα κατά μέγιστο (δείτε τις ενδείξ στάθμης).
Σού α: 2 λίτρα νερο κατά μέγιστο μαζί με τα συστατικά (αυτονομία μίας ώρας).

Ευχαριστούμε ου αγοράσατε αυτήν την συσκευή. Η εταιρεία μας έχει μια τρέχουσα ολιτική έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα ροϊ ντα χωρίς καμία ειδο οίηση.

Τι ρε ει να κανετε

- Σε ερί τωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερ στο έγκαυμα και εάν είναι α αραίτητο καλέστε γιατρ .
- Η δημιουργία κα νού μ ορεί να είναι ε ικίνδυνη για ζώα με ολύ ευαίσθητο ανα νευστικ σύστημα, ως τα τηνά. Σας ροτείνουμε να μην κρατάτε τηνά στην κουζίνα.
- Διαβάστε ροσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύ ους ανάλογα με οια εξαρτήματα είναι εξο λισμένη η συσκευή.
- Φροντίστε κατά την το οθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς μ αλαντέζα να λαμβάνετε λες τις α αραίτητες ροφυλάξεις ροκειμένου να μην αρεμ οδίζεται η κυκλοφορία των καλεσμένων γύρω α το τρα έζι.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο το σκεύος για φοντί που συνοδεύει τη συσκευή ή που έχετε αγοράσει από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τις οδηγίες της συνταγής ή τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
- Για διατήρηση των αντικολλητικών ιδιοτήτων της επίστρωσης του σκεύους για φοντί, να χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα κατά το ψήσιμο του φαγητού.

EL

- Φροντίστε ώστε η κατσαρ λα να είναι σταθερά και σωστά το οθετημένη άνω στη βάση της συσκευής.
- Fondue Ambiance :

- Ο δίσκος από ενισχυμένο γυαλί έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να είναι ανθεκτικός σε θερμικές και μηχανικές κρούσεις στο πλαίσιο κανονικής χρήσης. Ωστόσο, φροντίστε να λαμβάνετε τις απαραίτητες προφυλάξεις κατά τον χειρισμό (καθαρισμός, τοποθέτηση …).
- Εάν ο γυάλινος δίσκος πρέπει να αντικατασταθεί, φροντίστε να χρησιμοποιήσετε αποκλειστικά και μόνο ανταλλακτικό που έχει εγκριθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία ή προσκομίστε τον σε ένα κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση για την αντικατάσταση.

Τι ρε ει να α οφευγετε

- Ποτέ μην χρησιμο οιείτε την συσκευή εάν είναι άδεια.
- Ποτέ μην το οθετείτε την συσκευή α ευθείας σε ευαίσθητες ε ιφάνειες (γυάλινο τρα έζι, ρούχα, έ ι λα με βερνίκι). Α οφύγετε να την χρησιμο οιείτε άνω σε μαλακή ε ιφάνεια σαν τον μουσαμά.
- Για να α οφύγετε την υ ερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την το οθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμ άει στον τοίχο.
- Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια.
- Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής ταν αυτή θερμαίνεται ή είναι σε λειτουργία, καθώς είναι ολύ ζεστά.
- Μη χρησιμοποιείτε τα ραμεκέν για το ψήσιμο των τροφών και μην τα τοποθετείτε επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Μην το οθετείτε το σκεύος για φοντί άνω σε εύθραυστη ε ιφάνεια. Μη βρέχετε το σκεύος για φοντί με νερ ενώ είναι ακ μα ζεστ .
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή προτού κρυώσει εντελώς.
- Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι ολύ βρώμικη, εριμένετε έως του κρυώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγν ανάκι.

Συμβουλή / Πληροφορίες

- Κάθε στέρεα ή υγρή τροφή η ο οία έρχεται σε ε αφή με τα εξαρτήματα ου φέρουν το λογ τυ ο ⛌ δεν ρέ ει να καταναλώνονται.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα ρ τυ α και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατ τητα, τα υλικά σε ε αφή με τροφές, το εριβάλλον κ.λ. .).

- ‘Οταν χρησιμο οιήσετε την συσκευή σας για ρώτη φορά, μ ορεί να υ άρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος κα ν ς κατά τα ρώτα λε τά.
- Σας συστήνουμε μετά α την αρασκευή του φοντύ τυριού, ριν λύνετε το δοχείο να το γεμίσετε με νερ και να το αφήσετε για μια νύχτα να μουλιάσει.
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά α τα αιδιά.
- Προφύλαξη για τον καθαρισμ του ξύλινου δίσκου:
  - Κάθε ξύλινος δίσκος α οτελεί μοναδικ φυσικ αντικείμενο. Λιγ τερο ή ερισσ τερο δια ερατ ς ανάλογα με το οσοστ ρωσής του, ένας ξύλινος δίσκος βυθίζεται σε νερ κατά τον καθαρισμ ενδέχεται να σκάσει ή να σ άσει.
- Προφύλαξη για τον καθαρισμ του γυάλινος δίσκος (fondue Ambiance):
  - Ο γυάλινος δίσκος μ ορεί να λυθεί στο λυντήριο ιάτων. Προσοχή να τον χειρίζεστε με ροσοχή για να α οφευχθεί τυχ ν κρούση.
  - Μην το οθετείτε τον δίσκο άνω σε εύθραυστη ε ιφάνεια ή κάτω αι νερ ενώ είναι ζεστ ς.

Περιβάλλοντος

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην ροστασία του εριβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας εριέχει ολλά αξιο οιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Παραδώστε την αλιά σας συσκευή σε ένα κέντρο διαλογής, το ο οίο θα αναλάβει την ε εξεργασία της.

EL

Συνταγές για φοντί

Ο αριθμός ατόμων και ο χρόνος ψησίματος παρατίθενται ενδεικτικά και μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με το πάχος των τροφών, τις ποσότητες των συστατικών και τις γευστικές προτιμήσεις του κάθε ατόμου.

Φοντί τυριού (για 6 άτομα)

• 900 γρ. τυρί (300 γρ. τυρί Beaufort, 300 γρ. έμενταλ και 300 γρ. τυρί comté) τριμμένο ή κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες • 5 έως 6 dl λευκό ξηρό κρασί • 1 σκελίδα σκόρδο • 1 ποτήρι μπράντι από κεράσια (προαιρετικά) • πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο • λευκό ψωμί

Κόψτε το ψωμί σε μικρούς κύβους. Τρίψτε το σκεύος για φοντί με το σκόρδο. Γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση MAX και προσθέστε το λευκό κρασί στο σκεύος για φοντί. Αφήστε το να ζεσταθεί για 6 έως 10 λεπτά. Προσθέστε διαδοχικά το τυρί, ανακατεύοντας συνεχώς, έως ότου να γίνει ομοιογενές το μείγμα. Μόλις λιώσει το τυρί, προσθέστε το μπράντι από κεράσια, το πιπέρι και το τριμμένο μοσχοκάρυδο. Κατά τη διάρκεια του φαγητού, φροντίστε να γυρίζετε διαδοχικά τον θερμοστάτη στη θέση 3. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει έναν κύβο ψωμιού με το πιρούνι του και το βουτάει μέσα στο φοντί. Συνοδέψτε το φοντί με λευκό ξηρό κρασί (Crépi, Apremont…).

Κινεζικό φοντί (για 6 άτομα)

• 450 γρ. φιλέτο ή καρέ μοσχαριού, κομμένο σε λεπτές μακριές λωρίδες • 450 γρ. φαρονέφρι, κομμένο σε λεπτές μακριές λωρίδες • 1 λ. ζωμός κοτόπουλου • 1 σέλινο • 1 σκελίδα σκόρδο • ½ κρεμμύδι • 5 μπαχαρικά • 20 γρ. μαύρα αποξηραμένα μανιτάρια (μουλιασμένα από το προηγούμενο βράδυ)

EL

Γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση MAX. Προσθέστε 1 λίτρο του ζωμού κοτόπουλου και 3 κουταλάκια του γλυκού σάλτσα σόγιας μέσα στο σκεύος για φοντί. Προσθέστε 1 σκελίδα σκόρδο, ½ κρεμμύδι λεπτοκομμένο, 1 σέλινο κομμένο σε λωρίδες, τα μισά μανιτάρια αφού πρώτα τα ψιλοκόψετε, 1 κουταλάκι του γλυκού από τα 5 μπαχαρικά και αλάτι. Αφήστε το μείγμα να ψηθεί για 5 λεπτά και κατόπιν γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 4. Στη συνέχεια, αφήστε τον ζωμό να σιγοβράσει για 10 λεπτά περίπου προτού σερβίρετε το φοντί. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει το κρέας με το πιρούνι, το βουτάει μέσα στον ζωμό και το αφήνει να ψηθεί για περίπου 1 έως 2 λεπτά. Συνοδέψτε το φοντί με λευκό ξηρό κρασί ή με ροζέ κρασί ή, για πιο φυσική διατροφή, με τσάι. ***Συνοδευτικά:*** τηγανητό ρύζι (βρασμένο ρύζι με λαχανικά όπου προσθέτουμε μια ομελέτα από 3 αβγά κομμένη σε μικρά κομμάτια, λίγες ροδέλες κινεζικό λουκάνικο ή ζαμπόν, 1 κρεμμύδι κομμένο σε κομμάτια και τσιγαρισμένο σε βούτυρο), μανιτάρια, βλαστάρια μπαμπού κομμένα σε λεπτές ροδέλες, βλαστάρια σόγιας, αγγουράκια τουρσί και λευκά κρεμμύδια σε ξύδι. ***Σάλτσα:*** σόγια.

Φοντί μπουργκινιόν (για 6 άτομα)

• 1 λ. λάδι • 200 γρ. μοσχαρίσιο φιλέτο (ανά άτομο) κομμένο σε κύβους 2 εκ.

Γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση MAX. Προσθέστε το λάδι στο σκεύος για φοντί και αφήστε το να ζεσταθεί για 20 έως 30 λεπτά περίπου. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει το κρέας με το πιρούνι και το βουτάει μέσα στο λάδι για 1 έως 2 λεπτά. ***Σάλτσες:*** μαγιονέζα, ροζέ, εστραγκόν, Marius, πικάντικη, rouille (καυτερή σάλτσα με σκόρδο), μπεαρνέζ, αρωματικών βοτάνων.

Φοντί Αντίλλων (για 6 άτομα)

• 500 γρ. φιλέτο φρέσκιας μουρούνας (ή μπακαλιάρου) • 3 σκελίδες σκόρδο • 1 κρεμμύδι • 1 αποξηραμένη κόκκινη πιπεριά τσίλι (προαιρετικά) • 2 μεγάλες πατάτες, βρασμένες και ξεφλουδισμένες • 6 αποφλοιωμένες γάμπαρες (ή 18 κόκκινες γαρίδες) • αλεύρι • 2 ολόκληρα αβγά • 1 λ. λάδι

Αλέστε στον πολυκόφτη τα φιλέτα μουρούνας (ή μπακαλιάρου), τις σκελίδες σκόρδου, το κρεμμύδι, την πιπεριά τσίλι και τις πατάτες. Προσθέστε τα 2 ολόκληρα αβγά και ανακατέψτε το μείγμα. Κατόπιν, πλάστε το μείγμα σε κεφτεδάκια σε μέγεθος καρυδιού και αλευρώστε τα. Κόψτε τις γάμπαρες (ή τις γαρίδες) σε δύο ή τρία κομμάτια και αλευρώστε τα ελαφρώς. Προσθέστε 1 λίτρο λάδι μέσα στο σκεύος για φοντί, γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση MAX και αφήστε το μείγμα να ψηθεί για 20 έως 30 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του φαγητού, αφήστε τον θερμοστάτη στη θέση MAX. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει ένα κεφτεδάκι με το πιρούνι του και το βουτάει στο φοντί για να τηγανιστεί για 5 λεπτά περίπου. 2 έως 3 λεπτά επαρκούν για το ψήσιμο των γαμπάρων (ή των γαρίδων). ***Συνοδευτικό:*** βρασμένο ρύζι με λαχανικά. ***Σάλτσες:*** πικάντικη μαγιονέζα, κρεόλ, με κόκκινες πιπεριές τσίλι.

Φοντί σοκολάτας (για 6 άτομα)

• 500 γρ. μαύρη σοκολάτα • 2 κεσεδάκια των 20 cl κρέμα γάλακτος • 2 κουταλιές της σούπας κονιάκ (προαιρετικά) • φρέσκα φρούτα, κομμένα σε κομμάτια: αχλάδια, μπανάνες, μήλα, ροδάκινα, βερίκοκα, ανανάς, δαμάσκηνα

Γυρίστε τον θερμοστάτη στη 1 και αφήστε να ζεσταθεί η κρέμα γάλακτος μέσα στο σκεύος για φοντί για 2 λεπτά περίπου. Προσθέστε τη σοκολάτα που έχετε σπάσει σε μικρά κομμάτια και αφήστε τη να λιώσει για 10 λεπτά ανακατεύοντας παράλληλα έως ότου να γίνει ομοιογενές το μείγμα. Κατόπιν, προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας κονιάκ. Κατά τη διάρκεια του φαγητού, αφήστε τον θερμοστάτη στη θέση 1. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει ένα ή δύο κομμάτια φρούτων με το πιρούνι και τα βουτάει μέσα στη σοκολάτα. ***Συνοδευτικά:*** μπριός, ψωμί μπαχαρικών, κουλουράκια, αμύγδαλα, φουντούκια.

SIKKERHEDSANVISNINGER
VIGTIGE FORSIGTIGHEDSREGLER

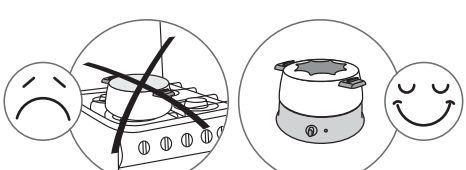
- Anvendelse, vedligeholdelse og installation af produktet: Læs af hensyn til din egen sikkerhed afsnittene i denne brugsanvisning, eller følg de tilhørende piktogrammer.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Det er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
  - I et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser.
  - På gårde.
  - Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser.
  - I omgivelser af typen Bed and Breakfast.
  - på bed and breakfast eller lignende.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet og ikke bruger det som legetøj.
- Fjern al emballage, klistermærker og løse dele indeni og udenpå apparatet.
- Rul ledningen helt ud.
- De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet er tændt.
  Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en

ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.

- Kontroller at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et nyt kabel eller med et specialsæt, som kan fås hos fabrikanten eller på det lokale servicecenter.
- Hvis der benyttes forlængerledning, skal den have et tværsnit, som er mindst på størrelse med ledningens.
- Apparatet må ikke flyttes, mens olien er varm.
- Apparatet er ikke et friture-apparat. Det er således helt udelukket at lave pommes frites, æbleskiver m.m i fonduegryden.

DA

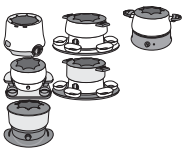
- For ikke at beskadige fonduegryden: Brug det kun på den understøtning, som det er designet til (stil det f.eks. ikke ind i en ovn, på et gasblus eller på en kogeplade).
- For ikke at ødelægge fonduegryden må den kun bruges på den underdel, den er beregnet til (f.eks. må den ikke stilles i ovnen, over et gasblus eller på en elkogeplade).
- Dette apparat og ledningen må ikke dyppes ned i vand.
- Efter brug er der eftervarme i varmepladen, og derfor skal den køle helt af, inden produktet håndteres (varmeplade + gryde)
- **Placer ikke gryden på et gasblus eller en elektrisk kogeplade, da der er risiko for beskadigelse af håndtagene.**



- **FONDUE MED OLIE: specifikke sikkerheds-, brugs-, vedligeholdelses- og rengøringsanvisninger for denne funktion:**
- Apparatet må ikke anvendes af børn under 8 år. Apparatet kan anvendes af børn over 8 år, hvis de er under konstant opsyn. Apparatet kan anvendes af personer med svækkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, såfremt de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstået, hvilke farer der er forbundet med anvendelsen. Børn under 8 år må ikke komme i nærheden af apparatet eller ledningen. Den rengøring og vedligeholdelse, som brugeren selv udfører, må ikke overlades til børn. Madlavningsapparater skal stå stabilt med håndtagene (hvis de findes) vendt således, at man ikke kan komme til at vælte dem med varm væske i.
- Dette apparat er ikke en friturekoger. Der må derfor aldrig steges pommes frites e.l. i fonduegryden.
- Flyt ikke apparatet med varm olie i.
- Se efter, at madvarer, som skal steges, er dryppet grundigt af for væske.
- Hvis der anvendes dybfrosne varer, skal de være tøet helt op først.
- **Vigtige tips om OLIE-FONDUE:**
  - Brug altid ny olie.
  - Bland ikke flere forskellige olier.
  - Kom aldrig vand i olien eller andre fedtstoffer.
  - Undlad at tilsætte krydderier eller herbes de Provence til olien.
  - Vi anbefaler solsikkeolie, jordnøddeolie eller vegetabilske olier.
  - Der må ikke anvendes aromatiske olier med ingredienser (f.eks. druekerner eller herbes de Provence).

- Når fonduegryden vaskes, skal den skylles bagefter og tørres godt af, inden den bruges på ny.

- Når fonduegryden fyldes op, er det strengt nødvendigt at overholde minimum- og maksimumniveauerne som er vist indeni fonduegryden.
- Indhold:



- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Olie: fra mindst 1 liter til højst 1,25 liter (efter mærkerne).

DA

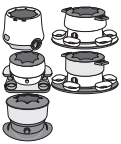
- **ANDEN FONDUE END MED OLIE:** specifikke sikkerheds-, brugs-, vedligeholdelses- og rengøringsanvisninger for denne funktion:
- Apparatet kan anvendes af børn over 8 år, hvis de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet og har forstået, hvilke farer der er forbundet med anvendelsen. Den rengøring og vedligeholdelse, som brugeren selv udfører, må ikke overlades til børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet kan anvendes af personer med svækkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, såfremt de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstået de potentielle farer, der er forbundet med dets anvendelse.
- Tips og vejledning:

- Indhold:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color

- Fondue Ambiance - Pic'party

- Fondue Ovation - Easy Fondue :



Olie: Fra mindst 1 liter til højst 1,25 liter (som vist på mærkerne).

Bouillon: Højst 1,5 liter vand.

- Multi Fondues :

Olie: Fra mindst 1 liter til højst 1,25 liter (som vist på mærkerne).

Bouillon: Højst 2 liter vand med ingredienser (autonomi: 1 time).

DA

Tak for Deres køb af dette apparat.
Vores firma har en virksomhedspolitik for research og produktudvikling og kan ændre disse produkter uden varsel.

Hvad man skal gøre

- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem, som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.
- Læs brugsanvisningen omhyggeligt og opbevar den et lettilgængeligt sted. Den er fælles for de forskellige udgaver afhængig af de tilbehørsdele, der leveres sammen med apparatet.
- Vær opmærksom på, hvordan ledningen med eller uden forlængerledning anbringes, og tag de nødvendige forholdsregler for ikke at genere gæsternes bevægelser omkring bordet, så ingen snubler over den.
- Brug kun det fonduegryden, der følger med apparatet eller som er købt hos et autoriseret serviceværksted.
- Steg madvarerne efter anvisningerne i opskriften eller efter smag.
- Brug en skraber i plast eller træ under tilberedningen, for at bevare grydens slip-let-belægning.
- Sørg for at fonduegryden er stabilt og sidder korrekt på apparatets base.
- **Fondue Ambiance :**
  - Pladen i hærdet glas er designet til at tåle høj varme og stød ved normal brug. Vær dog forsigtig, når du håndterer pladen (rengøring, installation osv.).
  - Hvis glaspladen skal udskiftes, skal det ske med en plade, som leveres af fabrikanten eller et godkendt servicecenter.

DA

Hvad man ikke skal gøre

- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.). Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- For at undgå overophedning af apparatet, bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.
- Brug ikke apparatet tomt.
- Rør ikke ved grillens metaldele under brug, da de er meget varme.
- Brug ikke de små skåle til at stege madvarerne i, og stil dem ikke på en varmekilde.
- Undlad at placere fonduegryden på en skrøbelig overflade eller under vand.
- Rør ikke ved apparatet før det er kølet helt af.
- Varmeelementet skal ikke rengøres. Hvis det er meget snavset, skal man vente til det er helt afkølet og gnide det med en tør klud.

Råd / oplysningerne

- Faste eller flydende fødevarer, der kommer i berøring med delene markeret med ⊠-logoet, må ikke indtages.
- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg.
- Efter en ostefondue anbefaler vi, at man fylder fonduegryden op med vand og lader den stå i blød natten over, inden den rengøres.
- Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.
- **Forholdsregler ved rengøring af pladen i træ:**

- Hver plade i træ er et unikt, naturligt element.
- Vandet kan trænge mere eller mindre igennem pladen, afhængig af hvor porøs den er, og derfor kan den sprække, hvis den dyppes ned i vand under rengøring.

• **Forholdsregler ved rengøring af glaspladen: Fondue Ambiance**
- Glaspladen må ikke vaskes i opvaskemaskinen. Nb: Håndter pladen forsigtigt for at undgå stød.
- Den varme plade må ikke anbringes under vand eller på en skrøbelig overflade.

Miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

➲ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

DA

Fondueopskrifter

Antallet af personer og tilberedningstiden er vejledende og kan variere afhængig af fødevarernes størrelse, mængde og smag og behag.

Ostefondue (til 6 personer)

• 900 g ost (300 g beaufort, 300 g emmentaler og 300 g comté) der er revet eller skåret i fine strimler • 5 til 6 dl tør hvidvin • 1 fed hvidløg • 1 glas kirsch (valgfrit) • stødt peber og muskat • Hvidt brød

Skær brødet i tern. Gnid fonduegryden med hvidløget. Stil termostaten på position MAX, hæld hvidvin i fonduegryden, og lad den varme op i 6 til 10 min. Tilsæt langsomt osten under omrøring, indtil konsistensen er jævn. Når osten er smeltet, tilsættes et glas kirsch, stødt peber og muskat. Under brug sænkes termostaten langsomt til position 3. Hver person stikker et stykke brød på fonduegaflen, og dypper den ned i osten. Serveres med en tør hvidvin (Crépi, Apremont m.m.).

Kinesisk fondue (til 6 personer)

• 450 g oksefilet eller oksehøjreb skåret i fine strimler • 450 g svinemørbrad skåret i fine strimler • 1 l hønsebouillon • 1 selleri • 1 fed hvidløg • 1/2 løg • kinesisk krydderiblanding • 20 g tørrede sorte svampe (skal blødes op dagen før)

Stil termostaten på position MAX. Hæld 1 liter hønsebouillon og 3 tsk. sojasovs i fonduegryden. Tilsæt 1 fed hvidløg, 1/2 løg skåret i strimler, 1 selleri skåret i strimler, halvdelen af svampene skåret i strimler, 1 tsk. krydderier og salt. Opvarm blandingen i 5 min, og stil termostaten på position 4. Lad derefter bouillonen simre i ca. 10 min., inden den serveres. Hver person stikker et stykke kød på fonduegaflen, dypper den ned i bouillonen, og koger den i ca. 1 til 2 min. Serveres med en tør hvidvin, rosévin eller med te.

DA

Tilbehør: Cantonnais ris (ris kogt på kreolsk vis, hvor man tilsætter en omelet med 3 æg, skåret i strimler, nogle skiver kinesisk pølse eller skinke, 1 løg skåret i stykker og svitset i smør), champignoner, bambusskud skåret i fine skiver, sojasalat, cornichoner og små glaserede løg.
Sovs: Soja.

Fondue bourguignonne (til 6 personer)

• 1 l olie • 200 g oksefilet (pr. person) skåret i tern på 2 cm

Stil termostaten på position MAX. Hæld olie i fonduegryden, og lad den varme op i ca. 20 til 30 min. Hver person stikker et stykke kød på fonduegaflen, og dypper den ned i olien i 1-2 min.
Sovse: Mayonnaise, estragon, chili, bearnaise, kryddersovs m.m.

Fiskefondue (til 6 personer)

• 500 g frisk torskefilet (eller hvilling) • 3 fed hvidløg • 1 løg • 1 cayennepeber (valgfrit) • 2 store kogte og pillede kartofler • 6 pillede kæmperejer (eller 18 små rejer) • mel • 2 hele æg • 1 liter olie

Kør fisk, hvidløg, løg, cayennepeber og kartofler gennem en grøntsagskværn. Bland ingredienserne med 2 hele æg, og form små boller på størrelse med en valnød, og rul dem i melet. Skær rejerne over i to eller tre dele, og vend dem let i melet. Hæld 1 liter olie i fonduegryden, stil termostaten på position MAX, og varm olien op i 20 til 30 min. Under brug sættes termostaten på position MAX. Hver person stikker en fiskebolle på fonduegaflen, og koger den i ca. 5 min. Rejerne behøver ikke mere end 2-3 min.
Tilbehør: Kreolsk ris.
Sovse: Mayonnaise, kreolsk sovs, pili pili-sovs.

Chokoladefondue (til 6 personer)

• 500 g mørk chokolade • 2 bægre med 20 cl creme fraiche • 2 spsk. cognac (valgfrit). frisk frugt skåret i stykker: Pærer, bananer, æbler, ferskner, abrikoser, ananas, blommer.

Stil termostaten på position 1, og smelt creme fraichen i fonduegryden i ca. 2 min. Tilsæt chokoladen i små stykker, og lad den smelte i 10 min. under omrøring, indtil konsistensen er jævn. Tilsæt derefter 2 spsk. cognac.
Under brug sættes termostaten på position 1. Hver person stikker et eller to stykker frugt på fonduegaflen, og dypper den ned i chokoladen.
Tilbehør: Brioche, honningbrød, småkager, mandler, nødder.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER
VIKTIGE FORSIKTIGHETSREGLER

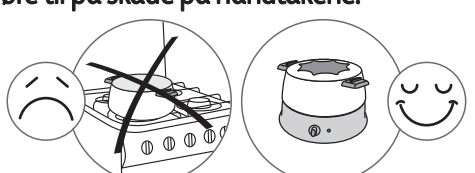
- Bruk, vedlikehold og installasjon av apparatet: Av sikkerhetsgrunner, vennligst se de forskjellige avsnittene i denne bruksanvisningen eller de tilsvarende symboler.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
  - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
  - på gårder
  - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
  - på steder som f.eks. bed & breakfast.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Barn må holdes under oppsyn for å sikre seg at de ikke leker med appraret.
- Fjern all emballasje, klistremerker og løse deler inni og utenpå apparatet.
- Rull ledningen helt ut.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.
  Man må passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.
- Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Kontroller at de elektriske installasjonene er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.

NO

- Dersom strømledningen er skadet, skal den erstattes med en ledning eller en spesiell pakke som finnes hos produsenten eller dens kundeservice.
- Hvis det brukes skjøteledning, skal den ha minst samme tverrsnitt og innebygd jording.
- Ikke flytt produktet når det er varm olje i det.
- Dette apparatet er ikke noe frityrstekeapparat. Det er dermed helt utelukket å lage pommes frites, frityrstekte boller osv. i fondygryten.
- Unngå å skade fondygryten: Bruk fondygryten kun på underlaget det er ment for (f.eks.: ikke sett den i en ovn, på et gassbluss eller kokeplate …).
- For å unngå å beskadige fonduegryten skal denne kun brukes på det stativet som følger med (den skal for eksempel ikke plasseres i en ovn, på gassbluss eller på elektriske plater...).

NO

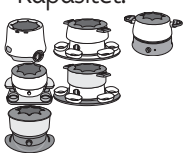
- Legg ikke den varme platen i vann. Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann.
- Etter bruk vil apparatet fortsatt være varmt en viss stund. Vent til apparatet blir helt kaldt før du håndterer det (varmestativ og gryte).
- **Ikke plasser gryten på en gassbrenner eller elektrisk kokeplate da dette kan føre til på skade på håndtakene.**



- **FONDUE MED OLJE: Råd om sikkerhet, bruk, vedlikehold og rengjøring som gjelder spesielt for denne type bruk:**
- Apparatet er ikke beregnet på barn under 8 år. Apparatet kan brukes av barn over 8 år dersom de er under konstant oppsyn. Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som har manglende erfaring eller kunnskap,

på den betingelse av bruken skjer under overvåking, eller at personene har fått alle instruksjoner for sikker bruk, og at de har fått forståelse for alle faremomenter. Apparatet og ledningen skal være utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn. Gryten skal plasseres stabilt med håndtakene (dersom gryten er utstyrt med det) i riktig posisjon for å unngå at varm væske renner ut.

- Dette apparatet er ikke en frityrkoker. Man skal altså ikke bruke gryten til å steke pommes frites, frityrstekt bakversk; osv.
- Ikke flytt på apparatet som inneholder varm olje.
- Påse at maten som skal stekes er godt tørket.
- Dersom du bruker frossenvarer, påse at de er forsvarlig tint opp før steking.
- **Viktige råd ved bruk av OLJEFONDYSETTET:**
  - Du må alltid bruke en ny olje.
  - Du må ikke blande forskjellige oljesorter.
  - Du må aldri ha vann i oljen eller andre fettstoffer.
  - Ikke tilsett Provence-krydder eller smakstilsetninger i oljen.
  - Vi anbefaler deg å bruke solsikkeolje, jordnøttolje eller vegetabilsk olje.
  - Ikke bruk oljer med smakstilsetning (eksempel: druekjerner eller Provence-krydder).
  - Hvis fondygryten er blitt vasket, må du skylle og tørke den godt før du tar den i bruk.
- Når fondyfatet fylles, er det viktig at minimums- og maksimumsnivået angitt på innsiden av fatet overholdes.
- Kapasitet:



- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Olje: Min. 1 liter til maks. 1,25 liter/ (se merkene).

- **FONDUE (UTEN OLJE)** Råd om sikkerhet, bruk, vedlikehold og rengjøring som gjelder spesielt for denne type bruk:
- Dette apparatet kan brukes av barn som er fylt 8 år, på den betingelse at de er under overvåking og at de har mottatt tilpassede instruksjoner om sikker bruk av apparatet, og at de har forståelse for eventuelle faremomenter.

  Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år og under tilsyn av en voksen person. Apparatet og ledningen skal være utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som har manglende erfaring eller kunnskap, på den betingelse av bruken skjer under overvåking, eller at personene har fått alle instruksjoner for sikekrbruk, og at de har fått forståelse for alle faremomenter.

NO

- Råd om bruk:
- Innhold:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue:

Olje: Minimum 1 liter til maksimum 1,25 liter (se merkene).
Buljong: Maksimum 1,5 liter vann med ingrediensene (kapasitet på 1 time).

- Multi Fondues:

Olje: Minimum 1 liter til maksimum 1,25 liter (se merkene).
Buljong: Maksimalt 2 liter vann med ingrediensene (kapasitet på 1 time).

Vårt firma driver kontinuerlig forskning og utvikling, og kan til enhver tid endre disse produktene uten forvarsel.

Det man må gjøre

- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleeiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.
- Takk for at du kjøpte dette apparatet. Les nøye gjennom denne bruksanvisningen.
- Pass på å plassere ledningen slik at den ikke er i veien for noen. Sørg for at ingen snubler i ledningen.
- Bruk kun fondygryten som leveres med apparatet eller som du har kjøpt på et godkjent servicesenter.
- Stek matvarene etter angivelsene i oppskriften eller ønsket stekegrad.
- For å bevare slippbelegget i kjelen, bør du fortrinnsvis bruke en sleiv i plast eller tre når du lager oppskriften.
- Pass på at fondygryten står stabilt og er riktig plassert på apparatets sokkel.
- **Fondue Ambiance:**
  - Platen i temperert glass tåler termisk sjokk og støt ved normal bruk. Nødvendige forholdsregler må likevel tas ved håndtering (rengjøring, installering …).
  - Hvis glassplaten må byttes, må reservedelen komme fra produsenten eller et autorisert servicesenter.

Det man ikke må gjøre

NO

- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk.
- Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Apparatet må aldri gå på tomgang.
- Rør ikke ved grillens metalldeler under bruk, da de er meget varme. Bruk håndtakene og grytekluter hvis nødvendig.
- Ikke bruk skålene til å steke matvarer, og ikke sett dem på en varmekilde.
- Ikke sett den varme stekeplaten ned i vann eller på en skjør overflate.
- Ikke håndter apparatet før det har blitt fullstendig avkjølt.
- Varmeelementet skal ikke rengjøres. Dersom det er svært skittent, vent til det er helt avkjølt og tørk det med en tørr klut.

Råd/informasjon

- Faste eller flytende matvarer som kommer i berøring med delene markert med dette symbolet ⛌ må ikke spises.
- For din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os.
- Etter en ostefondy, anbefaler vi deg å fylle fondygryten med vann og la den stå over natten før du rengjør den.
- Oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- **Forholdsregler for rengjøring av treplaten:**

- Hver treplate er en unik naturlig gjenstand.
- Vann trenger mer eller mindre gjennom treplaten avhengig av hvor porøs den er, og en treplate som ligger i vann under rengjøring, kan sprekke eller briste.

- **Forholdsregler ved rengjøring av glassplaten: (Fondue Ambiance) :**
  - Glassplaten kan vaskes i oppvaskmaskin. NB: Den må håndteres forsiktig for å unngå slag.
  - Ikke sett den varme stekeplaten ned i vann eller på en skjør overflate.

Miljøet

Ta hensyn til miljøet!
ⓘ Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.
➲ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

NO

Oppskrifter på fondue

Antall personer og tilberedelsestid er gitt til informasjon og kan variere avhengig av størrelsen på ingrediensene, mengden ingredienser og smak og behag.

Fondue savoyarde (til 6 personer)

• 900 g ost (300 g beaufort, 300 g emmentaler og 300 g comté eller samme forhold av tre andre typer gulost) revet eller kuttet i tynne strimler • 5-6 dl tørr hvitvin • 1 fedd hvitløk • 1 kirsebærlikør (valgfritt) • pepper og revet muskat • hvitt brød

Skjær brødet i terninger. Gni kjelen med hvitløk. Sett termostaten på MAX og hell hvitvinen i kjelen, varm så vinen 6-10 min. Tilsett osten gradvis under omrøring inntil blandingen er jevn. La all osten smelte, og tilsett kirsebærlikør, pepper og revet muskat. Sett gradvis termostaten ned til 3 mens fonduen spises. Bruk gaffelen som spidd til brødet, og dypp det i fonduen. Serveres med en tørr hvitvin (f.eks. Crépi, Apremont).

Kinesisk fondue (til 6 personer)

• 450 g indrefilet eller ytrefilet av storfe kuttet i lange, tynne strimler • 450 g svinefilet i lange, tynne strimler • 1 liter kyllingbuljong • 1 selleri • 1 fedd hvitløk • 1/2 løk • kinesisk krydderblanding • 20 g svart, tørket sopp (legges i bløt dagen før)

Sett termostaten på MAX. Ha 1 liter kyllingbuljong og 3 ts soyasaus i kjelen. Tilsett 1 fedd hvitløk, 1/2 løk i strimler, 1 selleri i strimler, halvparten av soppen i strimler, 1 ts kinesisk krydderblanding og salt. La blandingen varme i 5 min, sett så termostaten på 4. La småkoke i ca. 10 min før servering. Bruk gaffelen som spidd til kjøttet, dypp det i buljongen og la det steke i ca. 1-2 min.Serveres med en tørr hvitvin eller rosévin, eller med en kopp te.
Tilbehør: Kantonesisk ris (kokt ris med strimlet omelett laget med 3 egg, noen skiver kinesisk pølse eller skinke, 1 smørstekt løk i biter), sopp, bambusskudd kuttet i tynne skiver, soyasalat, sylteagurk og små, hvite løk i eddiklake. *Saus:* soya.

NO

Fondue bourguignonne (til 6 personer)

• 1 liter olje • 200 g indrefilet (per person) i terninger på 2 cm^3

Sett termostaten på MAX. Ha oljen i kjelen, og varm den i ca. 20-30 min. Bruk gaffelen som spidd for kjøttet. Dypp det i oljen i 1-2 min.
Sauser: majones, bordelaise, estragonsaus, persillesaus, chilisaus, hvitløksaus, béarnaise, urtesaus.

Fondue antillaise (til 6 personer)

• 500 g torskefilet (eller hvitting) • 3 fedd hvitløk • 1 løk • 1 chilipepper (valgfritt) • 2 store kokte og skrelte poteter • 6 rensede gambas (eller 18 reker) • mel • 2 hele egg • 1 liter olje

Finmiks torskefilet (eller hvittingfilet), hvitløk, løk, chilipepper og poteter. Bland alt med 2 hele egg og lag boller på størrelse med en valnøtt som du ruller i melet. Skjær gambas (eller reker) i to eller tre biter, og vend dem lett i melet. Ha 1 liter olje i kjelen, sett termostaten på MAX og varm oljen i 20-30 min. La termostaten stå på MAX mens maten spises. Bruk gaffelen som spidd for bollene, og dypp dem i oljen i ca. 5 min. Gambas (eller rekene) stekes i 2-3 min.
Tilbehør: kreolsk ris.
Sauser: sterk majones, kreolsk saus, pili pili.

Fondue av sjokolade (til 6 personer)

• 500 kokesjokolade • 2 begre à 2 dl med crème fraîche • 2 ss konjakk (valgfritt) • fersk frukt kuttet i biter: pære, banan, eple, fersken, aprikos, ananas, sviske

Sett termostaten på 1, og varm crème fraîche i kjelen i ca. 2 min. Tilsett sjokolade i små biter og varm den i 10 min under omrøring inntil sjokoladen smelter og blandingen blir jevn, tilsett så 2 ss konjakk. La termostaten stå på 1 mens maten spises. Bruk gaffelen som spidd for ett eller flere fruktstykker om gangen, og dypp dem i sjokoladen.
Tilbehør: loff, krydderkake, kaker, mandler, nøtter.

TURVAOHJEET
TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

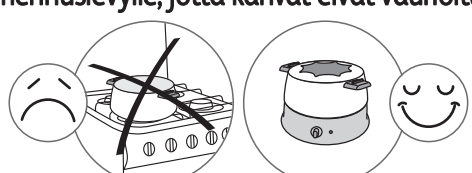
- Tuotteen käyttö, huolto ja asennus: tutustu turvallisuussyistä tämän käyttöohjeen eri kappaleisiin tai niitä vastaaviin kaaviokuviin.
- Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta valvomatta.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
  - Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
  - Maatiloilla,
  - Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
  - Maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
  - aamiaismajoitustyyppiset majoitusympäristöt.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä.

FI

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai käytä sitä leikkikaluna.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet niin laitteen sisältä kuin päältäkin.
- Ota liitosjohto täysin esiin.
- Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä. Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.
- Liitä laite pistotulpalla tilaluokituksen mukaiseen pistorasiaan.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen

merkittyjä tehon ja jännitteen arvoja.

- Jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee korvata erikoisjohdolla tai -yksiköllä, joka on saatavissa valmistajalta tai tämän jälkimyyntipalvelusta.
- Käytettäessä jatkojohtoa on sen poikkipinta-alan oltava vähintään sama ja on käytettävä maadoitettua pistorasiaa.
- Älä siirrä laitetta kun siinä on kuumaa öljyä.
- Tämä laite ei ole friteerauslaite. Siksi kattilassa ei missään tapauksessa saa valmistaa ranskanperunoita, munkkeja jne.
- kaasupolttimen suojelemiseksi: Käytä sitä vain sille suunnitellulla alustalla (esim. sitä ei pidä laittaa uuniin, kaasuliekille tai sähkölevylle…).
- Välttyäksesi padan vahingoittumiselta käytä sitä vain sille tarkoitetulla alustalla (esim. älä laita sitä uuniin tai kaasu- tai sähköhellan päälle...).
- Älä laita kuumaa astiaa veteen. Laitetta ei saa upottaa veteen.
- Keittotasolla on käytön jälkeen jälkilämpöä. Odota, että se jäähtyy täysin, ennen kuin käsittelet laitetta (lämpenevä alusta + astia)
- **Pataa ei saa laittaa kaasupolttimen päälle tai sähkökuumennuslevylle, jotta kahvat eivät vaurioituisi.**



ÖLJYPOHJAISET FONDUET: erityisesti tätä toimintoa koskevat turva-, käyttö-, huolto- ja puhdistusohjeet:

- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta. Vähintään 8-vuotiaat lapset voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan jatkuvasti. Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin

liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, mikäli heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Säilytä laitetta ja sen johtoa alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa tehdä käyttäjälle sallittua puhdistusta ja huoltoa. Keittolaitteet on sijoitettava vakaalle alustalle ja niiden kahvat (jos sellaiset on) on sijoitettava siten, että kuuma neste ei pääse kaatumaan.

- Tämä laite ei ole friteerauskeitin. Padassa ei siis saa missään tapauksessa valmistaa ranskanperunoita, munkkeja ynnä muita.
- Älä siirrä laitetta, kun siinä on kuumaa öljyä.
- Varmista, että valmistettavat ainekset on valutettu hyvin.
- Jos käytät pakastettuja tuotteita, varmista, että ne ovat täysin sulaneet.
- **Tärkeitä neuvoja FONDUEKATTILAN ÖLJYN käyttöön:**

FI

- Käytä joka kerran uutta öljyä.
- Älä sekoita keskenään erilaisia öljyjä.
- Älä lisää öljyyn tai muuhun rasvaan vettä.
- Älä lisää öljyyn Herbes de Provence tai muita mausteita.
- Suosittelemme auringonkukka-, maapähkinä- tai kookosöljyä.
- Älä käytä lisäaineilla aromatisoituja öljyjä (esim. viinirypäleen siemenöljyä tai Herbes de Provence mausteilla maustettua öljyä).
- Huuhtele kattila pesun jälkeen hyvin ja kuivaa se huolellisesti ennen seuraavaa käyttöä.

- Kun täytät fondyypataa, on ehdottomasti noudatettava padan sisällä ilmoitettuja minimi- ja maksimitasoja.
- Sisältö:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Öljy: vähintään 1 litra, enintään 1,25 litraa. (merkkien mukaan).

- **FONDUET (MUUT KUIN ÖLJYPOHJAISET):** erityisesti tätä toimintoa koskevat turva-, käyttö-, huolto- ja puhdistusohjeet:
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiat lapset edellyttäen, että he ovat aikuisen valvonnassa tai he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa tehdä käyttäjälle kuuluvaa laitteen puhdistusta tai huoltoa ilman aikuisen valvontaa. Säilytä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta laitteen käytöstä, mikäli heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Käyttöohjeita:
- Tilavuus:

FI

- Fondue Simply Invents - Fondue Color

- Fondue Ambiance - Pic'party

- Fondue Ovation - Easy Fondue :

Öljy: vähintään 1 litra, enintään 1,25 litraa (merkintöjen mukaisesti).

Lihaliemi: enintään 1,5 litraa vettä ainesten kanssa (tunnin käyttöaika).

- Multi Fondues :

Öljy: vähintään 1 litra, enintään 1,25 litraa (merkintöjen mukaisesti).

Lihaliemi: enintään 2 litraa vettä ainesten kanssa (tunnin käyttöaika).

Kiitos, että ostit tämän tuotteen itsellesi.
Yhtiömme tutkii ja kehittää laitteitaan jatkuvasti ja siksi saattaa muuttaa tuotteen ominaisuuksia siitä etukäteen ilmoittamatta.

Tee näin

- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.
- Lue ja pidä aina saatavilla nämä mukana olevien lisävarusteiden perusteella erilaisille malleille annetut yhteiset ohjeet huolellisesti.
- Aseta johto turvalliseen paikkaan. Varmista, että johto ei haittaa ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä, eikä kukaan voi kompastua siihen.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua tai valtuutetusta huoltokeskuksesta ostettua fonduepataa.
- Valmista reseptin tai haluamasi kypsyysasteen mukaisesti.
- Fonduepadan tarttumattoman pinnoitteen säilyttämiseksi käytä padassa mieluiten muovista tai puista paistinlastaa.
- Varmista, että fonduepata on vakaasti paikallaan laitteen päällä.
- **Fondue Ambiance :**
  - Karkaistu lasilevy kestää tavallisesta käytöstä aiheutuvia lämpötilashokkeja ja iskuja. Noudata kuitenkin käsittelyssä asianmukaisia varotoimenpiteitä (esim. puhdistuksen ja asennuksen yhteydessä).
  - Jos lasilevy on vaihdettava, vaihda tilalle vain valmistajan tai valtuutetun huoltokeskuksen toimittama levy.

FI

Älä tee näin

- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä.
- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.) vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä kosketa laitteen kuumia metallipintoja: käytä kahvoja ja tarvittaessa uunikintaita.
- Älä käytä kulhoja ruoanvalmistukseen äläkä aseta niitä lämmönlähteen päälle.
- Älä laita kuumaa keittolevyä veteen tai helposti särkyvälle pinnalle.
- Älä käsittele laitetta, ennen kuin se on täysin jäähtynyt.
- Vastusta ei puhdisteta. Jos se on erittäin likainen, anna laitteen jäähtyä kokonaan ja hankaa kuivalla kankaalla.

Neuvoja / tiedot

- Ruokaa, joka on joutunut kosketukseen ⛌ logolla merkittyjen osien kanssa, ei pitäisi syödä.
- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö…).
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua.
- Savoijilaisen fonduen valmistuksen jälkeen on suositeltavaa täyttää kattila vedellä ja antaa sen liota yön yli ennen pesua.
- Säilytä laite poissa lasten ulottuvilta.
- **Varoituksia puutarjottimen puhdistamiseksi:**
  - Jokainen puutarjotin on ainutlaatuinen elementti.

- Sen läpäisevyys vaihtelee puun huokoisuuden mukaan, ja jos se upotetaan veteen puhdistuksen aikana, se saattaa halkeilla tai hajota.

- **Lasilevyn puhdistukseen liittyvät varotoimenpiteet (fondue Ambiance) :**
  - Lasilevy voidaan pestä astianpesukoneessa. Huomio: käsittele levyä varovasti, jotta vältät rikkoutumisen.
  - Älä laita kuumaa keittolevyä veteen tai helposti särkyvälle pinnalle.

Ympäristö

Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Fondureseptejä

Annosten määrä ja valmistusaika ovat suuntaa antavia ja voivat vaihdella ruoka-aineiden koon, ainesten määrän ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.

Juustofondue (6 annosta)

• 900 g juustoa (300 g Beaufort-juustoa, 300 g emmentalia ja 300 g comté-juustoa) raasteena tai ohuina suikaleina • 5–6 dl kuivaa valkoviiniä • 1 valkosipulinkynsi • 1 lasillinen kirsikkaviinaa (ei pakollinen) • pippuria ja rouhittua muskottipähkinää • vaaleaa leipää

Kuutioi leipä. Hiero valkosipulinkynnellä fonduepadan reunoja. Aseta lämpötilasäädin asentoon MAX ja kaada valkoviini fonduepataan. Anna lämmetä 6–10 minuuttia. Lisää vähitellen juusto hämmentäen koko ajan, kunnes sekoituksesta tulee tasainen. Kun juusto on sulanut, lisää kirsikkaviina, pippuri ja muskottipähkinärouhe.
Kun fondue tarjoillaan, vie lämpösäädin asteittain asentoon 3. Jokainen ruokailija ottaa leivän haarukkaan ja upottaa sen fonduehen. Tarjoile kuivan valkoviinin kera (esim. Crépi tai Apremont).

Kiinalainen fondue (6 annosta)

• 450 g naudanfileetä tai ulkoseläkettä ohuina suikaleina • 450 g porsaanfileetä ohuina suikaleina • 1 l kanalientä • 1 selleri • 1 valkosipulinkynsi • 1/2 sipuli • viismaustetta • 20 g kuivia mustasieniä (laita likoamaan edellisenä päivänä)

Aseta lämmönsäädin asentoon MAX. Kaada fonduepataan 1 litra kanalientä ja 3 tl soijakastiketta. Lisää 1 valkosipulinkynsi, 1/2 viipaloitu sipuli, 1 siivutettu selleri, viipaloidut sienenpuolikkaat, 1 tl viismaustetta ja suolaa. Anna lämmetä 5 minuuttia. Siirrä sitten lämmönsäädin asentoon 4. Anna liemen hautua noin 10 minuuttia ennen tarjoilua.
Jokainen ruokailija ottaa lihanpalan haarukkaan, upottaa sen liemeen ja antaa paistua noin 1–2 minuuttia.
Tarjoa juomana kuivaa valkoviiniä, roseeviiniä tai luonnollisesti teetä.
Lisäkkeet: riisi Kantonin tapaan (hauduttamalla kypsennetty riisi, johon on lisätty 3 munan omeletti viipaleina, muutama kiinalaisen makkaran tai kinkun viipale, 1 paloiteltu ja voissa ruskistettu sipuli), sienet, bambunversot ohuina suikaleina, soijakastike, suolakurkut ja etikkasipulit.
Kastike: soijakastike.

FI

Naudanlihafondue (6 annosta)

• 1 l öljyä • 200 g naudanfileetä (henkeä kohti) 2 cm: n kuutioina

Aseta lämpötilasäädin asentoon MAX ja kaada öljy fonduepataan. Anna lämmetä n. 20–30 minuuttia.
Jokainen ruokailija ottaa lihanpalan haarukkaan ja upottaa sen öljyyn 1–2 minuutiksi.
Kastikkeet: majoneesi, rosékastike, rakuunakastike, Marius-kastike, tulinen kastike, valkosipulikastike, nopea béarnaisekastike, yrittikastike.

Fondue Antillien tapaan (6 annosta)

• 500 g tuoretta turskafileetä (tai valkoturskaa) • 3 valkosipulinkynttä • 1 sipuli • 1 linnunsilmächili (vapaaehtoinen ainesosa) • 2 suurta perunaa keitettynä ja kuorittuna • 6 jättiläiskatkarapua (tai 18 pientä katkarapua) kuorittuina • jauhoja • 2 kokonaista kananmunaa • 1 l öljyä

Jauha lihamyllyssä turska- tai valkoturskafileet, valkosipulinkynnet, sipuli, chili ja perunat. Lisää seokseen 2 kokonaista kananmunaa, muotoile noin pähkinän kokoisia pyöryköitä ja kierittele ne jauhoissa. Leikkaa jättiläiskatkaravut tai pienet katkaravut kahteen tai kolmeen osaan ja jauhota ne kevyesti. Kaada 1 l öljyä fonduepataan, siirrä lämmönsäädin asentoon MAX ja anna lämmetä 20–30 minuuttia. Kun fondue tarjoillaan, siirrä lämmönsäädin asentoon MAX. Jokainen ruokailija ottaa pyörykän haarukkaan ja paistaa sitä noin 5 minuuttia. Katkarapujen paistamiseen riittää 2–3 minuuttia.
Lisäkkeet: riisi kreolilaisittain.
Kastikkeet: chilimajoneesi, kreolikastike, piri piri.

Suklaafondue (6 annosta)

• 500 g tummaa suklaata • 2 kpl 2 dl: n ranskankermarasiaa • 2 rkl konjakkia (valinnainen ainesosa) • tuoreita, paloiteltuja hedelmiä: päärynöitä, banaaneja, omenoita, persikoita, aprikooseja, ananasta, luumuja

Aseta lämmönsäädin asentoon 1 ja sulata ranskankermaa padassa noin 2 minuuttia. Lisää suklaa pieninä paloina ja anna sen sulaa 10 minuutin ajan sekoittaen, kunnes sekoitus on tasainen. Lisää sitten 2 rkl konjakkia.
Kun fondue tarjoillaan, siirrä lämmönsäädin asentoon 1. Jokainen ruokailija ottaa kaksi hedelmäpalaa haarukkaan ja upottaa ne suklaaseen.
Lisäkkeet: briossi, piparkakku, kakut, mantelit, pähkinät.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER
VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Användning, underhåll och installation av produkten: Av hänsyn till den egen säkerhet bör du studera punkterna i denna anvisning eller de tillhörande piktogrammen.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är i bruk.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
  - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
  - På lantbruk,
  - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
  - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
  - i samband med rumsuthyrning/bed and breakfast.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning.
- Barn måste hållas under uppsikt för att se till att de inte får leka med apparaten och inte använder apparaten som leksak.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Rulla ut sladden helt och hållet.
- ⚠ Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.
  Rör aldrig vid apparatens varma delar.

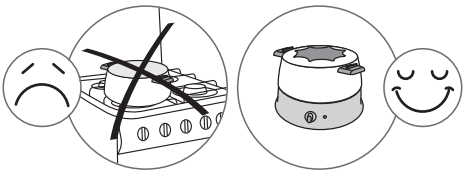
SV

- Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.
- Om sladden är skadad, ska den bytas ut mot originalsladd eller en speciell enhet som finns disponibel hos tillverkaren eller på tillverkarens serviceverkstad.
- Om en förlängningssladd måste användas, se till att den har motsvarande diameter och har en jordad kontakt.
- Flytta inte apparaten när oljan är varm.
- Denna apparat är inte en frityrkokare. Det är således helt uteslutet att fritera pommes frites, munkar, etc. i fonduegrytan.
- För att undvika skador på fondueskålen, använd den endast på underlagen den är tillverkad för (t.e.x använd den inte i ugnen eller på en gas eller elspis).

SV

- För att undvika att fonduegrytan kommer till skada, använd den uteslutande på det stöd som den har utformats för (stoppa exempelvis inte in den i ugnen, ställ den inte över en gaslåga eller en elektrisk platta...).
- Apparaten får inte doppas ner i vatten. Nedsänk aldrig basplattan och dess sladd i vatten.
- Efter användning finns det restvärme kvar på kokytan. Var noga med att vänta tills den svalnat helt innan du hanterar någon del av produkten (värmesockel + kärl).

- **Sätt inte grytan på en gasbrännare eller en elektrisk kokplatta, eftersom det är risk för att handtagen skadas.**



- **FONDUER MED OLJA: specifika säkerhets-, bruks-, underhålls- och rengöringsanvisningar för denna funktion:**
- Apparaten får inte användas av barn mellan 0 och 8 års ålder. Apparaten får användas av barn över 8 års ålder om de kontinuerligt hålls under uppsikt. Apparaten får användas av personer med fysiskt, sensoriskt eller mentalt nedsatt kapacitet eller bristande erfarenhet och kunskaper, förutsatt att personen övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten används på säkert sätt och är införstådd med riskmomenten. Håll apparaten och dess strömsladd utom räckhåll för barn under 8 års ålder. Rengöring och underhåll som får utföras av användaren får inte utföras av barn. Matlagningsapparater bör placeras i ett stabilt läge med (de eventuella) handtagen riktade så att det går att undvika att spilla ut upphettad vätska.
- Apparaten är inte en fritös. Följaktligen är det fullständigt uteslutet att tillaga pommes frites, munkar... i fonduegrytan.
- Flytta inte apparaten när den innehåller upphettad olja.
- Kontrollera att de livsmedel som ska tillagas har runnit av ordentligt.
- Om du använder djupfrysta produkter, kontrollera att dessa har tinat helt och hållet.
- **Viktiga råd för att göra FONDUE MED OLJA :**
  - Använd alltid ny olja.

- Blanda inte olika oljor.
- Häll aldrig vatten i olja eller annat fettämne.
- Tillsätt inte örter eller kryddor i oljan.
- Vi rekommenderar solrosolja, jordnötsolja eller vegetabilisk olja.
- Använd inte oljor som smaksatts med olika ingredienser (t.ex. örter).
- När fonduegrytan diskas, skölj noga och torka väl före nästa användning.

• När fonduegrytan fylls, var mycket noga med att följa min- och maxnivåerna som indikeras på fonduegrytans insida.

• Kapacitet:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Olja: minst 1 liter upp till som mest 1,25 liter. (enligt märkena).

SV

• **FONDUER (MED ANNAT ÄN OLJA):** specifika säkerhets-, bruks-, underhålls- och rengöringsanvisningar för denna funktion:

• Apparaten får användas av barn över 8 års ålder, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och är väl införstådda med riskmomenten.

Rengöring och underhåll som får utföras av användaren får inte utföras av barn, utom om de är över 8 år gamla och det sker under en vuxen persons överinseende. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under åtta års ålder.

• Apparaten får användas av personer med fysiskt, sensoriskt eller mentalt nedsatt kapacitet eller bristande erfarenhet och kunskaper, förutsatt att personen övervakas eller har fått

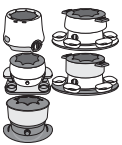
instruktioner om hur apparaten används på säkert sätt och och är väl införstådd med riskmomenten.

- Användningstips:
- Volym för följande modeller:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color

- Fondue Ambiance - Pic'party

- Fondue Ovation - Easy Fondue :



Olja: minst 1 liter till högst 1,25 liter (enligt märkena).
Buljong: högst 1,5 liter med ingredienserna (räcker en timme).

- Multi Fondues :

Olja: minst 1 liter till högst 1,25 liter (enligt märkena).
Buljong: högst 2 liter med ingredienserna (räcker en timme).

SV

Tack för att du har köpt denna apparat.
Vårt företag produktutvecklar kontinuerligt produkterna varför det ibland kan förekomma små produktförändringar.

Gör så här

- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.
- Läs noga igenom instruktionerna i denna bruksanvisning och förvara den på en säker plats.
- Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder när du placerar sladden, med eller utan förlängningssladd, vid bordet så att den inte är i vägen för någon och så att ingen riskerar att snava över den.
- Använd endast fonduegrytan som bifogas apparaten eller som inköpts på en auktoriserad serviceverkstad.
- Låt koka enligt anvisningarna i receptet eller till önskad beredning.
- För att bevara fonduegrytans släpp-lätt-egenskaper, använd helst en stekspade eller annat redskap av plast eller trä vid beredningen av receptet.
- Se till att fonduegrytan är stabilt och korrekt placerad på apparatens bas.
- **Fondue Ambiance :**
  - Plattan i härdat glas har tagits fram för att stå emot värmechocker och mekaniska stötar inom ramen för normal användning. Vidta emellertid nödvändiga försiktighetsåtgärder vid hanteringen av produkten (rengöring, installation, m.m.).
  - Om glasplattan måste bytas ut, ersätt den endast med en platta från tillverkaren eller något auktoriserat servicecenter.

Gör inte så här

SV

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.
- För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Låt aldrig apparaten vara igång tom.
- Rör inte vid apparatens metalldelar när den är i bruk eftersom de blir mycket varma.
- Använd inte portionsformarna för att tillreda mat och ställ dem inte på någon värmekälla.
- Placera inte den heta plattan under vatten eller på en ömtålig yta.
- Hantera inte apparaten innan den svalnat fullständigt.
- Elementet ska inte rengöras. Om det är mycket smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnid med en torr trasa.

Råd / information

- Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med de delarna på grillen markerade med ⊠ - logon, bör inte ätas.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna.
- Efter en ostfondue rekommenderar vi att du fyller grytan med vatten och låter den stå över natten innan du diskar den.

• Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

• **Försiktighetsåtgärder vid rengöring av träbrickan:**

- Varje träbricka är en unik naturlig del.
- Den är mer eller mindre känslig för vatten beroende på hur porös den är. En träbricka som doppas ner i vatten när den diskas kan få sprickor eller gå sönder.

• **Försiktighetsåtgärder vid rengöringen av glasplattan (fondue Ambiance) :**

- Glasplattan kan rengöras i diskmaskinen. Observera: hantera den varsamt för att undvika eventuella stötar.
- Placera inte den heta plattan under vatten eller på en ömtålig yta.

Miljö

Var rädd om miljön!

ⓘ Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

SV

Fonduerecept

Antalet personer och tillagningstiden anges upplysningsvis och kan variera beroende på livsmedlens storlek, mängden ingredienser och vars och ens smak.

Ostfondue (6 personer)

• 900 g ost (300 g Beaufort, 300 g emmentaler och 300 g comté), riven eller fint strimlad • 5 till 6 dl torrt vitt vin • 1 vitlöksklyfta • 1 glas körsbärbrännvin (valfritt) • riven peppar och muskot • vitt bröd
Skär brödet i tärningar. Gnid fonduegrytan med vitlöksklyftan. Sätt termostaten på MAX och häll det vita vinet i fonduegrytan och värm i 6 till 10 min. Tillsätt osten, lite i taget, under omrörning tills blandningen blir homogen. När all ost har smält, tillsätt glaset körsbärsbrännvin, pepparn och den rivna muskoten. Under måltiden, dra stegvis ned termostaten till 3. Var och en sätter en bit bröd på sin gaffel och doppar den i grytan. Servera med torrt vitt vin (Crépi, Apremont…).

Kinesisk fondue (6 personer)

• 450 g oxfilé eller ryggbiff skuren i fina, avlånga strimlor • 450 g fläskfilé i fina, avlånga strimlor • 1 l kycklingbuljong • 1 selleri • 1 vitlöksklyfta • 1/2 lök • 5 kryddor • 20 g torkad svart svamp (att blötlägga dagen före)
Sätt termostaten på MAX. Häll 1 liter kycklingbuljong i fonduegrytan och 3 teskedar sojasås. Lägg till 1 vitlöksklyfta, 1/2 skivad lök, 1 strimlad selleri, hälften av svamparna i skivor, 1 tesked 5 kryddor och salt. Värm i 5 min, sänk därefter termostaten till 4. Låt sedan buljongen sjuda i ca 10 min innan rätten avsmakas.Var och en sätter en bit kött på sin gaffel, doppar den i buljongen och låter koka i ca 1 till 2 min. Servera med torrt vitt vin eller rosévin, eller naturligt med te.
Garnering: kantonesiskt ris (ris på kreolskt vis med en strimlad omelett på 3 ägg, några skivor kinesisk korv eller skinka, 1 lök skuren i bitar stekt i smör), svamp, bambuskott i fina skivor, sojasallad, saltgurka och syltlök.
Sås: soja.

Köttfondue (6 personer)

• 1 l olja • 200 g oxfilé (per person) skuren i tärningar på 2 cm
Sätt termostaten på MAX. Häll oljan i fonduegrytan och värm i ca 20 till 30 min.Var och en sätter en bit kött på sin gaffel och doppar den i oljan i 1 till 2 min.
Såser: majonnäs, rosa, dragon, Marius, stark, rouille, bearnaise, med kryddgrönt.

SV

Västindisk fondue (6 personer)

• 500 g färsk torskfilé (eller vitlingfilé) • 3 vitlöksklyftor • 1 lök • 1 fågelpeppar (valfritt) • 2 stora kokta och skalade potatisar • 6 skalade gambas (eller 18 rosa räkor) • mjöl • 2 hela ägg • 1 liter olja
Hacka torskfiléerna (eller vitlingfiléerna), vitlöksklyftorna, löken, pepparn och potatisen i en hackmaskin. Blanda det hela med 2 hela ägg och forma valnötsstora kulor som därefter rullas i mjölet. Skär gambasen (eller räkorna) i två eller tre bitar och mjöla in dem lätt. Häll 1 liter olja i fonduegrytan och sätt termostaten på MAX och värm i 20 till 30 min. Under avsmakningen, låt termostaten stå på MAX. Var och en sätter en kula på sin gaffel och friterar den i ca 5 min; 2 till 3 min räcker för tillagningen av gambasen (eller räkorna).
Garnering: kreolris.
Såser: eldmajonnäs, kreol, pili pili.

Chokladfondue (6 personer)

• 500 g mörk choklad • 2 burkar 20 cl crème fraiche • 2 matskedar konjak (valfritt) • färsk frukt skuren i bitar: päron, bananer, äpplen, persikor, aprikoser, ananas, katrinplommon
Sätt termostaten på 1 och låt crème fraiche smälta i fonduegrytan i ca 2 min. Tillsätt chokladen i små bitar och smält i 10 min under omrörning tills blandningen blir homogen, tillsätt därefter 2 matskedar konjak. Under avsmakningen, låt termostaten stå på 1. Var och en sätter en bit frukt på sin gaffel och doppar den i chokladen.
Garnering: brioche, mjuk pepparkaka, kakor, mandel, hasselnötter.

GÜVENLİK TALİMATLARI
ÖNEMLI UYARILAR

- Ürünün kullanımı, bakımı ve kurulumu: Güvenliğiniz için lütfen bu kılavuzun çeşitli bölümlerini veya ilgili resimli şemaları inceleyin.
- Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.
- Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
  - mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
  - çiftliklerde,
  - otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
  - otel odaları türünden ortamlarda.
  - konukevi odası tipindeki ortamlarda.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır.
- Çocukların bu cihazla oynamadığından veya bu cihazı oyuncak olarak kullanmadığından emin olmak için gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.
- Güç kordonunu tamamen açın.
- Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek

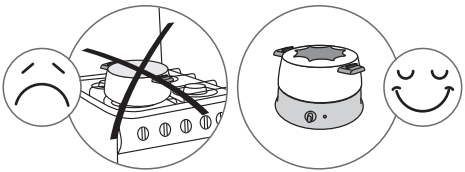
olabilir.
Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.

- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veyabir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Besleme kordonu zarar görmüşse, imalatçıda veya satış sonrası servisinde mevcut olan bir kordon veya özel düzenekle değiştirilmesi gerekir.
- Eğer uzatma kordonu kullanıyorsanız, en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır.
- İçinde sıcak yağ varken cihazı bir yerden başka bir yere taşımayın.
- Bu cihaz bir fritöz değildir. Dolayısıyla, kaklon içinde kesinlikle patates veya börek kızartmayın.

TR

- Fondü kabının zarar görmemesi için sadece onun için belirlenen altlıkla kullanınız.(örn: fırına, gaza veya elektrikli plakaya koymayın...).
- Bozulmasını önlemek için fondüyü sadece sağlanan kendi desteğiyle kullanın (örn. fırının, gaz ocağının veya elektrikli ocağın üzerine koymayın...).
- Bu cihaz suya daldırılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu asla suya sokmayın.
- Kullanımdan sonra pişirme yüzeyi bir süre sıcaklığını koruyacağı için her kullanımda ürünün tümünün (ısıtma tabanı + kap) tamamen soğumasını bekleyin.

- **Sapların zarar görmemesi için hazneyi gazlı ocak veya sıcak elektrikli ocak üzerine koymayın.**

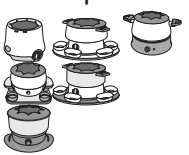


- **FONDÜLER YAĞ İLE : bu fonksiyona özgü güvenlik, kullanım, bakım ve temizlik önerileri:**
- Bu cihaz 0 ila 8 yaşındaki çocuklar tarafından kullanılamaz. Bu cihaz 8 ve 8 yaşından büyük çocuklar tarafından ancak sürekli gözetim altında tutularak kullanılabilir. Bu cihaz bedensel, duyusal veya zihinsel engelleri olan kişiler veya yeterli bilgi veya deneyimi olmayanlar tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın tam güvenli kullanımına ilişkin denetim veya talimatlar konusunda bilgilendirilmiş ve olası tehlikeleri iyice anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın. Cihazın temizliği ve bakımı kullanıcı tarafından çocukların bulunmadığı bir ortamda yapılmalıdır. Sıcak sıvıların dökülmesini önlemek için, pişirme cihazları kulplarıyla (uygun şekilde) sabit bir konuma yerleştirilmelidir.
- Bu cihaz bir fritöz değildir. Bu nedenle fondü içerisinde hiçbir şekilde kızartma, çörek vs. gibi yiyecekler pişirilemez.
- İçerisinde sıcak yağ varken cihazı hareket ettirmeyin.
- Pişirilecek yiyeceklerin sularının iyice süzüldüğünden emin olun.

- Dondurulmuş ürünler için kullanırken ürünlerin tamamen çözülmüş olmasına dikkat edin.
- **Yağli fondü'nün kullaniminda dikkat edilecek önemli tavsiyeler:**
  - Yağı her zaman yenileyin.
  - Yağları birbiriyle karıştırmayın.
  - Yağın içine su veya yağlı başka bir madde katmayın.
  - Yağın içine Provence otu veya baharat eklemeyin.
  - Ay çiçek yağı, yer fıstığı yağı veya bitkisel bir yağ kullanmanızı tavsiye ederiz.
  - Katkı maddeli aromalı yağları kullanmayınız (örneğin: üzüm çekirdeği veya Provence otu).
  - Eğer fondü tavası yıkanmışsa, iyice durulayın ve kullanmadan önce iyice kurulayın.
- Fondü güvecinin doldurulmasında, güvecin içinde belirtilmiş olan minimum ve maksimum seviyelere kesinlikle uyulması gerekir.

TR

- Kapasite:



- Fondue Simply Invents - Fondue Color
- Fondue Ambiance - Pic'party
- Fondue Ovation - Easy Fondue
- Multi Fondues

Yağ: minimum 1 litreden maksimum 1,25 litreye. (ayarlara göre)

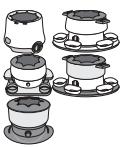
- **FONDÜLER (YAĞ OLMADAN)** bu fonksiyona özgü güvenlik, kullanım, bakım ve temizlik önerileri:
- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın tam güvenli kullanımı ile ilgili

bilgilendirilmiş ve olası tehlikeleri iyice anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Kullanıcı tarafından yapılacak olan temizlik ve bakım işlemi, 8 yaşından küçük ve bir yetişkinin denetimi altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

- Bu cihaz bedensel, duyusal veya zihinsel engelleri olan kişiler veya yeterli bilgi veya deneyimi olmayanlar tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın tam güvenli kullanımı ile ilgili bilgilendirilmiş ve olası tehlikeleri iyice anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
- Kullanım önerileri:
- Kapasite:

- Simply Invents Fondü Seti - Color - Ambiance
- Pic'party Fondü Seti - Ovation Fondü Seti
- Easy Fondü Seti



Yağ: Minimum 1 litre – Maksimum 1.25 litre (İşaretlerle aynı hizada).
Kapasite: İçindekilerle birlikte maksimum 1.5 litre su (1 saat sürekli pişirme).

- Çoklu Fondü Seti:

Yağ: Minimum 1 litre – Maksimum 1.25 litre (İşaretlerle aynı hizada).
Kapasite: İçindekilerle birlikte maksimum 2 litre su (1 saat sürekli pişirme).

Sadece ev içi kullanım için tasarlanmış.
Şirketimiz araştırma geliştirme alanında sürekli gelişim politikası izlediğinden, bu ürünler önceden bilgi verilmeksizin değiştirilebilir.

Yapılması gerekenler

- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.
- Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.
- Uzatmalı veya uzatmasız haliyle kordonun yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkilememeye özen gösterek rahatsızlık vermemeye dikkat edin.
- Sadece cihaz ile birlikte verilen veya yetkili bir servisten satın aldığınız fondü kabını kullanın.
- Fondü kabının yapışmaz kaplamasının zarar görmemesi için, tarifi hazırlarken tercihen plastik veya tahta spatula kullanın.
- Tabağın sabit olduğundan ve cihazın tabanına doğru yerleştiğinden emin olun.
- Ambiance fondü seti:
  - Sertleştirilmiş cam plaka normal kullanım sırasında oluşabilecek termal ve mekanik şoklara dirençli olacak şekilde üretilmiştir. Ancak tutarken (temizleme, kullanma vs. sırasında) dikkatli olun.
  - Cam plakanın değiştirilmesi gerekirse yalnızca üretici firma veya yetkili servis merkezi tarafından sağlanan plakayı alın.

Yapılmaması gerekenler

- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prizde bırakmayın.
- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirmeyiniz.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.
- Cihazı kesinlikle içi boş halde çalıştırmayın.
- Cihaz ısıtma konumunda ya da çalışır durumdayken, metal kısımları çok sıcak olacağından kesinlikle dokunmayın.
- Hazneyi yemek pişirmek için veya sıcak bir kaynakta üzerinde kullanmayın.
  - Sıcak ısıtıcıyı suya sokmayınız ve nazik yüzeylere bırakmayınız.
  - Cihazı hareket ettirmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
  - Rezistans temizlenmemelidir. Çok kirli olduğu durumlarda, tamamen soğumasını bekleyin ve kuru bir bezle silin.

TR

Tavsiyeler / Enformasyon

- Üzerinde ⚔ işareti bulunan bölmelerle temas eden her türlü sıvı ya da katı gıda tüketilmemelidir.
- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir.
- Savoj fondüsü yaptıktan sonra, kabı bir gece suda bekletmenizi öneririz.
- Cihazı çocukların ulaşamayacakları yerlerde tutunuz.
- **Tahta plakanın temizlenmesi sırasında alınacak önlemler:**
  - Her tahta plaka doğal bir maddedir.
  - Gözeneklerine göre az veya çok geçirgenliğine bağlı olarak, temizleme işlemi süresince suda bırakılan bir tahta plaka çatlayabilir veya kırılabilir.
- **Cam plakanın temizlenmesi sırasında alınacak önlemler (Ambiance fondü seti):**
  - Cam plaka bulaşık makinesinde yıkanabilir. Uyarı: Yaralanmaları önlemek için tutarken dikkatli olun.
  - Plaka sıcakken kırılabilecek bir yüzeye koymayın veya suya sokmayın.

Çevre

Önce çevre koruma !

ⓘ Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.
➲ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

Fondü tarifleri

Kişi sayısı ve pişirme süresi sadece bilgi amaçlı verilmiştir ve yemeğin miktarına, içindekilere ve kişisel damak tadına göre değişebilir.

Çin Usulü Fondü (6 kişilik)

• 450 g.dana filetosu veya bonfileyi ince uzun şeritler halinde kesin. • 450 g. tavuk filetosunu ince uzun şeritler halinde kesin • 1 l. tavuk suyu • 1 kereviz sapı • 1 diş sarımsak • 1/2 soğan • Çin baharatları • 20 g. siyah kuru mantar (akşamdan ıslatılmış)

Termostatı MAX konumuna getirin. Kaba 1 litre tavuk suyunu ve 3 çay kaşığı soya sosu dökün. 1 diş sarımsak ve ince dilimler halinde kesilmiş 1/2 soğanı ekleyin. 1 kereviz sapını şeritler halinde kesin, mantarın yarısını ince dilimlere ayırın, 1 çay kaşığı dolusu Çin baharatını ve tuzu ekleyin. 5 dakika kadar ısınması için bırakın. Daha sonra termostat konumunu 4'e getirin. Yemeden önce malzemeyi 10 dakika kadar kaynaması için bırakın.

Eti bir çatal ile alın ve malzemeye batırın. 1-2 dakika pişmesi için bırakın. Sek beyaz şarap, rosé şarap ya da çay ile servis yapın.

Servis önerisi: Cantonese pilavı (şeritler halinde kesilmiş 3 yumurtadan yapılmış omletle birlikte haşlanmış pirinç ve bir miktar Çin sosisi veya jambon dilimleri, yağda sotelenmiş 1 soğan), mantar, ince dilimlenmiş bambu filizleri, soya filizleri, turşu ve sirkeli beyaz soğan ile birikte.

Sos: Soya sosu.

Bourguignon Biftek Fondü (6 kişilik)

• 1 l. sıvı yağ • 200 g. bir kişi için 2 cm.'lik küpler halinde kesilmiş dana filetosu

Termostat konumunu MAX getirin. Yağı kaba dökün ve 20-30 dakika kadar ısıtın. Eti çatal ile alarak yağa batırın ve 1-2 dakika bekleyin.

Sos: Mayonez, karanfil, tarhun otu, Marius, baharatlı sos, sarımsaklı mayonez, hazır béarnaise sosu, karışık otlar.

Karayip Usulü Fondü (6 kişilik)

TR

• 500 g. tzae morina veya mezgit filetosu • 3 diş sarımsak • 1 soğan • 1 kuş gözü acı biberi (isteğe bağlı)
• 2 büyük patates, pişirilmiş ve soyulmuş • 6 kral karides (veya 18 kırmızı karides) soyulmuş • Un • 2 yumurta
• 1 litre sıvı yağ

Morina veya mezgit balığı filetosunu, sarımsak dişleri, soğan, biber ve patates ile birlikte doğrayın. 2 yumurta ekleyin ve ceviz büyüklüğünde toplar yaparak una bulayın. Karidesleri iki veya üç parçaya bölün ve onları hafifçe unla kaplayın. Kaba 1 litre sıvı yağ dökün. Termostatı MAX konumuna getirin ve 20-30 dakika ısıtın. Yerken, termostat konumunu MAX'de bırakın. Toplardan birini çatalınızla alın ve 5 dakika kadar kızarması için bırakın: karidesler için 2-3 dakika yeterlidir.

Servis önerisi: Creole pilavı ile birlikte.

Sos: Sıcak mayonez, creole, pili pili.

Çikolata Fondü (6 kişilik)

• 500 g. bitter çikolata • 2 kase (200 ml.) taze krema • 2 yemek kaşığı kanyak (isteğe bağlı) • Dilimlenmiş taze meyveler: Armut, muz, elma, şeftali, kayısı, ananas, erik

Termostat konumunu 1'e getirin ve taze kremayı 2 dakika kadar kapta eritin. Küçük parçalara bölünmüş çikolatayı ekleyin ve 10 dakika kadar erimesi için bırakın. Karışım yumuşayana kadar karıştırın. Daha sonra 2 yemek kaşığı kanyak ilave edin.

Yerken, termostat konumunu 1'de bırakın. Çatal ile bir iki parça meyve alın ve çikolataya batırın.

Servis önerisi: Tatlı çörek, zencefilli kek, kekler, badem, fındık ile birlikte.

وصفات طهي فوندو

إن كميات الطعام وأوقات الطهي الواردة في الوصفات ادناه، هي وصفات قياسية وللدلالة فقط. وهي تخضع للتغيير حسب كمية الطعام، ونوع المكونات المرغوبة بحسب الذوق الشخصي.

فوندو صيني (تكفي ٦ أشخاص)

• ٤٥٠ جرام فيليه عجل أو لحمة من الخاصرة مُقطّعة الى شرحات طولية رقيقة • مقدار ١ لتر من مرقة الدجاج • ٣ ملاعق صغيرة من صلصلة الصويا • عود كرفس واحد • فص ثوم • نصف بصلة • ٥ بهارات صينية مسحوقة • ٢٠ جرام فطر صيني أسود مُجفف (تُنقع طول الليل).

يوضع الترموستات على موقع الحد الأقصى . يُسكب ١ لتر من مرق الدجاج في الوعاء مع ٣ ملاعق من صلصة الصويا . يُضاف فص ثوم مُقشر، نصف البصلة المُقطعة الى شرائح رقيقة، عود الكرفس مُقطعاً الى شرائط ،ملعقة صغيرة من البخارات الصينية الخمسة . تُترك للتسخين مدة ٥ دقائق، ثم يوضع الترموستات على الموقع 4. يترك المزيج ليستوى لمدة ١٠ دقائق تقريباً قبل تناوله.

تُؤخذ اللحمة بواسطة الشوكة و تُغطس في المرق . وتُطهى لمدة دقيقة أو دقيقتين.

تُقدم مع الشاي الصيني.

اقتراحات أخرى في التقديم : أرز كانتونيه (آرز ابيض مع الأومليت (٣ بيضات) مُقطعة الى شرحات ، القليل من السجق الصيني، أو فيليه الدجاج، بصلة واحدة مفرومة مقلية بالزبدة). فطر، براعم الخيزران مفرومة ناعماً، براعم فول الصويا، مخلل و بصل أبيض بالخل.

الصلصة : صلصة الصويا.

بيف بورجوينون فوندو (تكفي ٦ أشخاص)

• ١ لتر من زيت الفول السوداني العالي الجودة، أو زيت نباتي • ٢٠٠ جرام فيليه عجل للشخص الواحد، مُقطعة الى مكعبات بحجم ٢ سنتم.

يوضع الترموستات على موقع الحد الأقصى. يُسكب الزيت في القدر ويُسخّن لمدة ٢٠ – ٣٠ دقيقة تقريباً. وأثناء تناول الطعام يترك الترموستات على الموقع 5. تُؤخذ اللحمة بواسطة الشوكة و تُغطس في المرق ، وتُطهى لمدة دقيقة أو دقيقتين.

تخلص من الزيت بعد الإستعمال.

الصلصة : مايونيز ، طرخون، ماريوس، صلصة حارة، بيرميز، مع خليط من الأعشاب.

فوندو كاريبي (تكفي ٦ أشخاص)

• ٥٠٠ جرام من فيليه سمك القد أو السمك الأبيض الطازج • ٣ فصوص ثوم • بصلة واحدة • قرن فلفل عين العصفور (اختياري) • ٢ بطاطس كبيرة الحجم. مسلوقة ومُقشرة • ٦ روبيان ملكي (او ١٨ قريدس) مقشورة • طحين • بيضتان • ١ لتر من زيت الفول السوداني العالي الجودة، أو زيت نباتي.

تُقطّع فيليه سمك القد أو السمك الأبيض، فصوص الثوم، البصل، الفلفل والبطاطس. يُمزج الجميع مع البيضتين لتتكوّن منها كرات حجم الكرة بحجم حبة الجوز، وتُغطى بالطحين. يُقطع الروبيان (او القريدس) الى قطعتين أو ثلاث قطع وتُغلّف برقق بالطحين. يُسكب لتر من الزيت في الوعاء. يوضع التيرموستات على موقع الحد الأقصى، و يُسخّن لمدة ١٥ الى ٢٠ دقيقة. أثناء تناول الطعام ، يُترك الترموستات على الموقع 5. تُؤخذ كرة بواسطة الشوكة وتُقلى لمدة ٥ دقائق؛ بالنسبة للروبيان الملكي (او القريدس) يكفي طهيه لمدة ٢–٣ دقائق.

اقتراح في التقديم : مع الأرز كريول

الصلصة : مايونيز ساخن ، كريول.

فوندو الشوكولاته (تكفي ٦ أشخاص)

• ٥٠٠ جرام شوكولاته عالية الجودة • ٤٠٠ مللتر دوبل كريما طازجة • ملعقتان من خل العنب (إختياري) • فواكه طازجة مُقطّعة الى قطع صغيرة : كمثري، موز، تفاح، خوخ، مشمش، اناناس، دراق.

يوضع التيرموستات على الموقع 1، وتُسخّن الكريما في الوعاء لمدة ٢ دقيقة، تُضاف قطع الشوكولاته الصغيرة وتُترك لتذوب لمدة ١٠ دقائق. يحرك المزيج الى أن يُصبح مزيجاً رقيقاً. ثم تُضاف ملعقتان من خل العنب .

أثناء تناول الطعام ، يُترك الترموستات على الموقع 1 . تُؤخذ واحدة أو اثنتان من قطع الفواكه بواسطة الشوكة وتُغطّس في الشوكولاته.

اقتراحات في التقديم : بريوش، خبز الزنجبيل، كيك، لوز، بندق.

نصائح / معلومات

- يُحظر تناول المواد الغذائية التي تلامس الأجزاء التي تحمل الشعار ⛌ .
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهروماغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة....).
- عند الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج قليلاً من الرائحة وقليل من الدخان أثناء الدقائق القليلة الأولى.
- بعد فوندو الجبنة، ننصح بنقع قدر الفوندو طوال الليل قبل تنظيفه.
- حافظ على المنتج بعيداً عن متناول الأطفال.
- **الإحتياطات التي يجب اتخاذها لتنظيف الصينية الخشبية:**

- كل صينية خشبية هي من عنصر طبيعي فريد من نوعه.
- ويعتمد النفاذ فيها على المسام الموجودة فيها، إن نقعها في الماء لتنظيفها قد يؤدي الى تفسخها أو كسرها.

- **الإحتياطات التي يجب اتخاذها لتنظيف اللوحة الزجاجية (محيط فوندو):**

– اللوحة الزجاجية آمنة للتنظيف في جلاّية الصحون ؛ تحذير : يُرجى حملها بكل عناية لتجنّب أي خطر من الصدمات.
– لا تضع اللوحة الزجاجية الساخنة فوق سطح هشّ، أو تحت الماء.

البيئة

حماية البيئة أولاً

ⓘ يحتوي هذا المنتج على الكثير من المواد القيّمة التي يمكن تصليحها أو إعادة تصنيعها.
♻ يرجى إيداعه لدى المركز المدني لتجميع المهملات.

AR

شكراً لشرائك هذا المنتج.
تتبع تيفال سياسة البحث والتطوير لمنتجاتها باستمرار وقد تقوم بتعديل هذه المنتجات بدون إشعار مسبق.

يُرجى الحرص على القيام بما يلي

- إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- قد تكون روائح الطهي خطرة على بعض الحيوانات ذات الحساسية الفائقة في جهازها التنفسي كالطيور. نحن ننصح أصحاب الطيور إبقاء طيورهم بعيدة عن أماكن الطهي.
- يُرجى قراءة الإرشادات بعناية، فهي تسري على جميع الموديلات بحسب المُلحقات المرفقة مع المنتج.
- اضبط مرور السلك الكهربائي بعناية، في حال استعمال وصلة كهربائية أو لا ، وبحيث لا يتعارض مع مرور الأشخاص أو يُعرقل سيرهم حول الطاولة.
- استعمل فقط قدور الفوندو المرفقة مع المنتج أو المُشتراة من مركز خدمة مُعتمد.
- اتبع التعليمات الواردة في وصفة الطهي، أو المستوى المرغوب من الطهي.
- للمحافظة على جودة الطلاء الغير لاصق لقدر الفوندو، يُفضّل استعمال سباتولا خشبية أو بلاستيكية عند تحضير الوصفات.
- يُرجى التأكد بأن قدر "فوندو" ثابت، ويأخذ موضعه الصحيح على قاعدة المنتج.
- **محبط فوندو :**

– صُمّمت اللوحة الزجاجية المُخفّفة لمقاومة الصدمات الميكانيكية والحرارية أثناء الإستعمال العادي. ومع ذلك، فإننا ندعو لأخذ الإحتياطات اللازمة عند التعامل معها، (اثناء التنظيف، والتركيب ، وغيرذلك).

– إذا كان من الضروري تغيير اللوحة الزجاجية، استعمل فقط قطع الغيار الأصلية بواسطة المُصنّع، أو بواسطة مركز الخدمة المُعتمد.

يُرجى عدم القيام بما يلي

AR

- لا تترك المنتج دون عنايتك إن لم يكن قيد الإستعمال.
- لا تضع المنتج مباشرة على الأسطح الهشّة (طاولة زجاجية، مفرش طاولة، أثاث الموبيليا..). كما يُرجى تجنّب وضع المنتج على سطح ناعم مثل مفارش أطقم الشاي.
- لكي تُجنّب المنتج الحرارة المُفرطة، لا تضعه في زاوية أو بمواجهة جدار.
- لا تُشغّل المنتج إذا كان فارغاً.
- لا تلمس الأجزاء المعدنية من المنتج أثناء التسخيم أو أثناء التشغيل، لأنها تكون آنذاك ساخنة جداً.
- لا تستعمل اوعية الرامكين لطهي الطعام، ولا تضعها فوق مصادر حرارية.
- لا تضع قدر الفوندو تحت الماء أو فوق سطح هشّ عدما يكون ساخناً.
- لا تتناول المُنتج قبل أن يبرد تماماً.
- ملف التسخين لا يُنظّف. إذا كان فعلاً يحتاج الى تنظيف ، يجب الإنتظار الى أن يبرد، ثم يُمسح بقطعة قماش جافة.

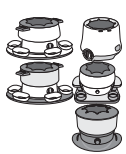
سن الثامنة من عمرهم، وأن يخضعوا لمراقبة شخص بالغ مسؤول عن سلامتهم. يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثامنة.

• يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأشخاص ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسيّة أو عقلية كاملة، أو بواسطة الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة في استعمال المنتج إذا توفرت لهم المراقبة وتلقوا الإرشادات اللازمة لإستعمال المنتج بكل أمان وسلامة، وأن يُدركوا الأخطار التي قد تنتج عن الإستعمال الخاطىء.

•توصيات عند الإستعمال

• السعة :

– فوندو للمناسبات العادية – فوندو ملوّن
– فوندو للأجواء الراقية – فوندو للحفلات
– فوندو للحفاوة – فوندو سهل



الزيت : ١ لتر حد أدنى لغاية ١،٢٥ لتر حد أقصى (حسب العلامة).

المرق : ١،٥ لتر مرق حد أقصى شامل المكونات (ساعة واحدة من الطهي المتواصل).

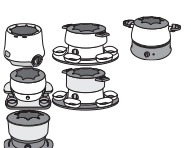
AR

– فوندو متنوّع :

الزيت : ١ لتر حد أدنى الى ١،٢٥ لتر حد أقصى (على نفس الخط مع العلامات).

المرق : ٢ لتر مرق حد أقصى شامل المكونات مع المكونات (ساعة واحدة من الطهي المتواصل).

• **نصائح ضرورية عند طهي "الفوندو" بالزيت:**
– استعمل دائماً زيتاً طازجاً، زيتاً جديداً.
– لا تخلط أنواع مختلفة من الزيت مع بعضها.
– لا تضف الماء للزيت أو لأي نوع آخر من السمن.
– لا تضف الأعشاب أو تتبيلات أخرى للزيت.
– نوصي باستعمال زيت دوار الشمس، زيت الفستق، الزيت النباتي.
– لا تستعمل الزيت المُضاف اليه مكوّنات (مثلاً: الأعشاب).
– عند تنظيف قدر الفوندو، تأكد من غسله جيداً بالماء وتجفيفه تماماً قبل استعماله مرة ثانية.
•عند تعبئة المقلاة ، من الضروري جدا الإلتزام بمستويات الحد الأدنى والحد الأقصى الموجودة علاماتها في جوانب المقلاة من الداخل.
•المحتويات :

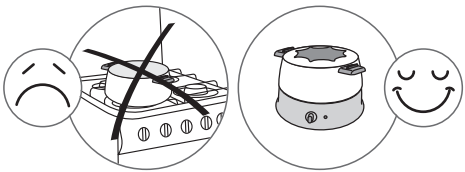


– فوندو للمناسبات العادية – فوندو ملوّن
– فوندو للأجواء الراقية – فوندو للحفلات
– فوندو للحفاوة – فوندو سهل
– فوندو متنوّع

AR

الزيت : ١ لتر حد أدنى لغاية ١،٢٥ لتر حد أقصى (حسب العلامة).
•فوندو (غير الفوندو بالزيت) : نصائح للسلامة، الإستعمال، الصيانة والتنظيف لهذه الخاصية بالتحديد:
• يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال الذين هم فوق سن الثامنة من عمرهم على أن يكونوا تحت مراقبة صارمة، أو انهم قد أُعطيوا التعليمات اللازمة لإستعمال هذا المنتج بطريقة آمنة، وأدركو المخاطر الأخطار التي قد تنتج عن الإستعمال الخاطىء.
لا يُسمح للأطفال القيام باعمال التنظيف والصيانة ما لم يكونوا فوق

• لا تضع الفوندو على موقد غاز أو لوحة تسخين كهربائية لكي تتجنّب إتلاف المقابض.



الفوندو بالزيت : نصائح للسلامة، الإستعمال، الصيانة والتنظيف لهذه الوظيفة تحديداً.

• يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات بدنية أو عقلية كاملة، أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، شرط أنّ يخضعوا للمراقبة أو إذا اعطيوا التعليمات و الإرشادات الواضحة عن كيفية استعمال المنتج بطريقة آمنة، وادركوا الأخطار التي قد تنتج عن الإستعمال الخاطىء. يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثامنة.

AR

لا يُسمح للأطفال القيام بأعمال الصيانة. يجب أن توضع أداة الطهي هذه على سطح مستو وثابت بحيث تبقى المقابض (في حال وجودها) في موقع تتجنّب فيه تطاير السوائل الساخنة.

• هذا المنتج ليس مقلاة. يجب أن لا يستعمل طبق "الفوندو" لقلي البطاطس، الدوناتس،.. الخ.

لا تُحرّك المنتج أو تنقله من مكانه عندما يكون الزيت ساخناً.

• تأكد بأن الطعام المُعد للطهي مُصفّى تماماً.

• عند طهي الطعام المُثلّج، تأكد بأنه أصبح غير متجمّد.

• أوصل المنتج دائماً في مقبس كهربائي مؤرّض.
• لم يُعدّ هذا المنتج لكي يعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل عن بُعد.
• تأكد من أن قوة التيار عندك تتناسب مع قوة المنتج المذكورة على قعر المنتج.
• إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بسلك كهربائي جديد، أو بمجموعة خاصة متوفّرة لدى المُصنّع، أو لدى مركز الخدمة المعتمد بعد البيع.
• في حال لزم الأمر، يُرجى استعمال وصلة كهربائية مؤرّضة ذات سلك كهربائي لا يقل قطره عن قطر السلك التابع للمنتج.
• أي تدخل بالمنتج غير أعمال التنظيف والصيانة يجب أن يتم بواسطة مركز خدمة مُعتمد.
• لا تحاول تحريك المنتج عندما يكون مليء بالزيت الساخن.
• هذا المنتج ليس مقلاة. يجب أن لا يستعمل طبق "الفوندو" لقلي البطاطس، الدوناتس،.. الخ.
• لتجنّب إتلاف قدر الفوندو: يُرجى استعماله في المجال الذي أُعد من أجله. (مثلاً : لا تستعمله في الفرن، أو على موقد الغاز أو على السخان الكهربائي، الخ..).
• لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء، ولا بأي سائل آخر.
• بعد الإستعمال، يبقى سطح المنتج ساخناً. يُرجى الحرص والإنتظار الى أن يبرد تماماً قبل لمس المنتج (قاعدة التسخين + الحاوية).

AR

إرشادات للسلامة

ضوابط هامة للسلامة

- التشغيل، الصيانة و تركيب المنتج: من أجل سلامتك، يُرجى الرجوع الى مختلف الفقرات من هذا الدليل أو حسب الرموز المدرجة.
- لا تترك المنتج غير مراقب أثناء الإستعمال.
- صُمّم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط . ولم يُصمّم للإستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج في الأماكن التالية :

– المطابخ المُخصّصة للموظفين، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المُشابهة الأخرى؛

– المزارع؛

– في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المُشابهة؛

– في غرف النوم وأماكن تقديم الفطور، والأماكن المُشابهة.

- لم يُعدّ هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص راشد لديه المعرفة التّامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم.

AR

- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج ولا يتخذون منه لعبة بين ايديهم.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.
- انزع مواد التغليف، الملصقات والملحقات من داخل وخارج المُنتج.
- مدد السلك الكهربائي الى آخره.
- قد تكون أسطح المنتج الظاهرة ذات حرارة عالية أثناء تشغيله. لا تلمس أسطح المنتج الحارة.

دستور تهیه فوندو

تعداد نفرات و زمان پخت فقط جهت راهنمایی عنوان شده است و مطابق با اندازه غذا، مقدار مورد استفاده و سلیقه شخصی میتواند متفاوت باشد.

فوندوی چینی (برای 6 نفر)

• 450 گرم فیله یا گوشت راسته گاو برش خرده به نوارهای بلند باریک • 1 لیتر آب مرغ • 3 قاشق چای خوری سس سویا • 1 ساقه کرفس • 1 حبه سیر • 1/2 پیاز • پودر ادویه چینی 5 • 20 گرم قارچ سیاه خشک چینی (در طول شب خیس شده)

ترموستات را به وضعیت حداکثر تغییر دهید. 1 لیتر آب مرغ و 3 قاشق غذاخوری سس سویا در دیگ ریزید. 1 حبه سیر پوست کنده، 1/2 پیاز برش داده شده به نوارهای باریک، 1 ساقه کرفس به قطعات باریک برش داده شده، نیمی از قارچها که به قطعات برش داده شده، 1 قاشق چای خوری پودر ادویه چینی 5 و نمک. اجازه دهید به مدت 5 دقیقه گرم شود سپس ترموستات را به وضعیت 4 تغییر دهید. اجازه دهید آب مرغ قبل از سرو به مدت 10 دقیقه به آرامی بجوشد.

گوشت را به چنگال بزنید و در آب مرغ غوطه ور کنید. اجازه دهید به مدت 1 تا 2 دقیقه بپزد. با آب انگور یا به طور طبیعی با چای سبز چینی سرو نمائید.

پیشنهاد سرو: برنج کانتونس (برنج سفید جوشانده شده همراه با خاگینه (3 تخم مرغ) باریک باریک بریده شده، چند عدد سوسیس چینی یا قطعات ژامبون، 1 پیاز خرد شده و در کره تفت داده شده)، قارچ، ساقه های باریک باریک برش داده شده بامبو، جوانه دانه سویا، ترشی و پیاز سفید در سرکه.

سس: سس سویا

فوندوی گوشت گاو (برای 6 نفر)

• 1 لیتر بادام زمینی با کیفیت خوب یا روغن نباتی • 200 گرم فیله گاو برای هر نفر، به قطعات 2 سانتی متری برش داده شده.

ترموستات را به وضعیت حداکثر تغییر دهید. روغن را در درون دیگ ریخته و به مدت 20 تا 30 دقیقه حرارت دهید. در حال سرو، ترموستات را در وضعیت 5 قرار دهید. گوشت را به چنگال بزنید و به مدت 1 تا 2 دقیقه در روغن فرو کنید.

پس از استفاده، روغن را دور بریزید.

سس: مایونز،مایونز سیر، مایونز ترخون، سس هزار جزیره، سس تند، سس برنیس.

فوندوی کارائیبی (برای 6 نفر)

• 500 گرم فیله ماهی کاد یا ماهی سفید • 3 حبه سیر • 1 فلفل گرد تند (اختیاری) • 2 سیب زمینی بزرگ، پخته و پوست کنده • 6 شاه میگو (یا 18 عدد میگوی قرمز) • آرد • 2 عدد تخم مرغ • 1 لیتر بادام زمینی با کیفیت خوب یا روغن نباتی

فیله ماهی کاد یا ماهی سفید، حبه سیر، پیاز، فلفل و سیب زمینی را خرد کنید. با دو تخم مرغ زده شده مخلوط کنید و توپ هائی به اندازه گردو درست کنید و در آرد بغلطانید. شاه میگو (یا میگوهای قرمز) را به دو یا سه قطعه برش دهید. آنها را به آرامی با آرد بپوشانید. 1 لیتر روغن درون دیگ بریزید.

ترموستات را به وضعیت حداکثر تغییر دهید و به مدت 20 تا 30 دقیقه حرارت دهید. هنگام سرو، ترموستات را در وضعیت حداکثر قرار دهید. یک توپ به چنگال زده و به مدت 5 دقیقه سرخ نمائید: 2 یا 3 دقیقه برای پختن شاه میگو (کمی کمتر برای میگوهای کوچک) کافی می باشد.

پیشنهاد سرو: برنج کریئول

سس: مایونز، پیلی پیلی

فوندوی شکلاتی (برای 6 نفر)

• 500 گرم شکلات ساده با کیفیت خوب • 400 میلی لیتر خامه تازه • 2 قاشق غذاخوری سرکه (اختیاری) • میوه تازه ریز خرد شده به قطعات:

توت فرنگی، گلابی، موز، سیب، هلو، زردآلو، آناناس، آلو ترموستات را به وضعیت 1 تغییر داده و خامه تازه را در دیگ را به مدت 2 دقیقه حرارت دهید. شکلات برش خرده در قطعات کوچک را اضافه کنید و به مدت 10 دقیقه حرارت دهید، هم بزنید تا مخلوط نرم شود. سپس قاشق غذاخوری سرکه اضافه کنید. هنگام سرو، ترموستات را در وضعیت 1 قرار دهید. یک یا دو قطعه میوه را به چنگال زده و داخل شکلات غوطه ور نمائید.

پیشنهاد سرو: خمیر شیرین، قطعات مربع کیک ساده، قطعات پفکی یا بیسکویت، نان بنچیک، آجیل کامل

FA

• از قرار دادن دستگاه بطور مستقیم روی سطح شکننده (میز شیشه ای، رومیزی، مبلمان ورنی) اکیدا" خودداری شود. از استفاده از دستگاه روی سطح نرم مانند حوله آشپزخانه اجتناب کنید.
• برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد دستگاه، آنرا در گوشه یا مقابل دیوار قرار ندهید.
• با دستگاه خالی کار نکنید.
• از دست زدن به قطعات فلزی دستگاه به هنگام گرم کردن یا کار کردن خودداری کنید، چون آنها بسیار داغ هستند.
• از ظروف کوچک سرامیکی جهت پخت غذا و یا بر روی منبع حرارتی استفاده ننمائید.
• از قرار دادن تابه فاندو در زیر آب یا بر روی یک سطح شکننده هنگام داغ بودن خودداری کنید.
• قبل از خنک شدن کامل دستگاه، آنرا جابجا ننمائید.
• سرپیچ حرارتی نباید تمیز شود. در صورت کثیف بودن، منتظر باشید تا سرد شده و سپس با پارچه خشک تمیز کنید.

مشاوره و اطلاعات

• از مصرف هرگونه مواد غذائی مایع یا جامد، پس از تماس با قسمتهائی که با علامت‌مشخص شده اند، اکیدا" اجتناب نمائید.
• برای حفظ ایمنی شما، این محصول از استاندارد و قوانین قابل اجرا (مانند کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذائی، محیط زیست، ...) برخوردار است.
• در زمان استفاده برای بار اول، کمی بو و دود در چند دقیقه آغازین احساس میشود.
• به شما توصیه میکنیم که قبل از شستن ظرف فوندویی که در آن فوندوی پنیر آماده کرده اید بگذارید در طی شب خیس بخورد.
• دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهدارید س.
• **اقدامات احتیاطی تمیز کردن برای سینی چوبی:**
– هر سینی چوبی دارای یک عنصر طبیعی و بی نظیر است.
– قابلیت نفوذ آن بستگی به پرمنفذ بودن آن دارد و خیس کردن آن در آب میتواند موجب از هم جداشدن یا شکستن آن شود.
• **اقدامات احتیاطی تمیز کردن برای بشقاب شیشه ای (محیط فاندو):**
– صفحه شیشه ای ماشین ظرفشوئی از ایمنی برخوردار است؛ احتیاط کنید: با دقت دست بزنید تا از بروز هرگونه خطر جلوگیری شود.
– از قرار دادن صفحه داغ روی سطح شمننده یا زیر آب خودداری کنید.

FA

محیط زیست

حفاظت از محیط زیست در درجه اول!
دستگاه شما شامل مواد ذیقیمتیست که امکان احیاء یا بازیافت آنها وجود دارد.
وسیله برقی را در نقاط مخصوص جمع آوری قرار دهید.

– چند فوندو:

روغن: حداقل 1 لیتر به حداکثر 1،25 لیتر (به خط با علامت ها).

آبگوشت: 2 لیتر حداکثر آبگوشت حاوی مواد (1 ساعت پخت و پز مستمر).

از خرید این دستگاه متشکریم.
شرکت ما با تحقیق و توسعه مداوم، میتواند بدون اطلاع قبلی به اصلاح محصولات بپردازد.

به موارد ذیل توجه کنید

- در زمان وقوع حادثه، محل سوختگی را فورا" با آب سرد شستشو داده و در صورت لزوم به پزشک مراجعه کنید.
- بخار غذا برای حیواناتی مانند پرندگان که دارای سیستم تنفسی حساس میباشند، خطرناک است. به صاحب پرنده توصیه میشود که آنها را دور از محل پخت و پز نگهدارند.
- دستورالعمل ها را با دقت بخوانید، مشترک با نسخه های مختلف مربوط به لوازم جانبی عرضه شده با دستگاه شما، و آنها را در دسترس نگه دارید.
- چه از سیم رابط استفاد کنید یا خیر، وضعیت سیم برق را با دقت جاسازی کنید. بدین ترتیب مهمانان براحتی به دور میز و بدون برخورد به سیم، حرکت خواهند کرد.
- تنها از قابلمه فندو که همراه با دستگاه میباشد و یا از مراکز خدمات مجاز تهیه میکنید استفاده نمائید.
- پخت خود را بر طبق دستورالعمل ذکر شده یا درجه پخت مورد نظر، در دستور تهیه انجام دهید.
- جهت محافظت از لایه نچسب داخل قابلمه فندو، هنگام تهیه مواد ترجیحاً از کفگیر چوبی و یا پلاستیکی استفاده نمائید.
- از استحکام دیگ و قرار گرفتن بطور ثابت روی پایه وسیله مطمئن شوید.
- **محیط فاندو:**

– طراحی صفحه شیشه ای بخاطر مقاومت در برابر شوک حرارتی و مکانیکی در طول استفاده نرمال است. با این حال هنگام (دست زدن، نصب و غیره) اقدامات احتیاطی لازم را در نظر بگیرید.

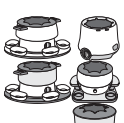
– در صورتیکه صفحه شیشه ای باید عوض شود، فقط از قسمت عرضه شده توسط تولید کننده یا مرکز خدمات مجاز استفاده کنید.

از استفاده در موارد ذیل خودداری نمائید

- در زمان استفاده از وسیله یا اتصال آن به برق، هرگز آنرا بدون مراقبت رها نکنید.

FA

به شرطی که آنها به درستی تحت نظارت باشند یا دستورالعمل در مورد استفاده ایمن از دستگاه را دریافت کرده باشند و خطرات دست اندرکار را درک کنند. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر 8 سال نگه دارید.
تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود، مگر آنکه آنها بالای 8 سال و تحت نظارت یک بزرگسال باشند. دستگاه و سیم آنرا دور از دسترس کودکان زیر 8 سال نگه دارید.
• این دستگاه ممکن است توسط افراد با ناتوانی جسمی، حسی یا ذ هنی یا افرادی با دانش کم یا بدون دانش از دستگاه استفاده شود، تا زمانی که آنها به درستی تحت نظارت باشند یا دستور العمل در مورد استفاده ایمن از دستگاه را دریافت کرده باشند و خطرات دست اندرکار را درک کنند.
• توص؟ه های؟ برا؟ استفاده:
• ظرفیت:



– به آسانی فوندو را ابداع می کند – رنگ فوندو
– محیط فوندو – جهت مهمانی
– فوندو جشنها – فوندو آسان

روغن: حداقل 1 لیتر به حداکثر 1،25 لیتر (به خط با علامت ها).
آبگوشت: 1،5 لیتر حداکثر آبگوشت حاوی مواد (1 ساعت پخت و پز مستمر).

FA

• مطمئن شوید که مواد غذائی پخته شده به خوبی آبکش شده باشند.
• در صورت استفاده از مواد غذایی منجمد، مطمئن شوید که یخ آن به طور کامل آب شده باشد.

• نکات مهم هنگام پخت فوندو با روغن:

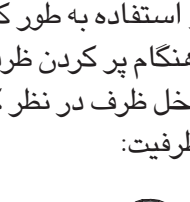
– همیشه از روغن تازه، جدید استفاده کنید.
– از مخلوط کردن انواع مختلف روغن خودداری کنید.
– ازریختن آب در روغن یا چربیهای دیگر اکیدا" خودداری کنید.
– از افزودن مواد گیاهی یا چاشنیهای دیگر، به روغن خودداری کنید.
– استفاده از روغن آفتابگردان، روغن بادام زمینی یا روغن نباتی را توصیه می کنیم.
– از استفاده از روغن حاوی مواد اضافه شده (همچون گیاهان) خودداری کنید.
– در صورتی که ظرف فوندو شسته شده باشد، آن را آب کشیده و قبل از استفاده به طور کامل خشک کنید.

• هنگام پر کردن ظرف، مهم است که سطح حداقل و حداکثر مندرج در داخل ظرف در نظر گرفته شود.

•ظرفیت:

FA

– به آسانی فوندو را ابداع می کند –
رنگ فوندو
– محیط فوندو – جهت مهمانی
– فوندو جشنها – فوندو آسان
– چند فوندو



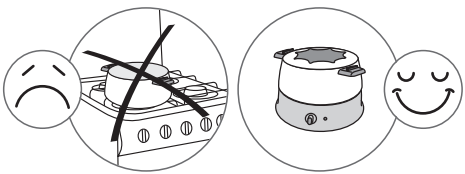
روغن: حداقل 1 لیتر به حداکثر 1،25 لیتر (مطابق با خط نشانگر).

•فوندو (غیر از روغن دار): نکات ایمنی، استفاده، نگهداری و تمیز کردن مخصوص این عملکرد:

• این دستگاه می تواند توسط کودکان بیش از 8 سال استفاده شود،

محصول (پایه گرم ساز + ظرف) سطح پخت و پز کاملا" سرد شده باشد.

• از قرار دادن ظرف در خوراک پز گازی یا برقی خودداری کنید تا از آسیب به دسته جلوگیری شود.



فوندوی روغن: نکات ایمنی، استفاده، تعمیر و نگهداری و تمیز کردن مخصوص این عملکرد:

• این دستگاه نباید توسط کودکان 8–0 ساله استفاده شود. این دستگاه می تواند توسط کودکان بیش از 8 سال استفاده شود در صورتی که آنها تحت نظارت مستمر باشند. این دستگاه می تواند توسط افراد با ناتوانائی جسمی، حسی یا ذهنی یا عدم وجود تجربه و دانش استفاده شود، به شرطی که آنها به درستی تحت نظارت باشند یا دستورالعمل در مورد استفاده ایمن از دستگاه را دریافت کرده باشند و خطرات دست اندرکار را درک کنند. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر 8 سال نگه دارید.

FA

تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود. دستگاه پخت و پز باید در یک موقعیت با ثبات با دسته (در صورت وجود) قرار داده شود تا از ریختن مایعات داغ جلوگیری گردد.

• این دستگاه، یک سرخ کن نیست. تحت هیچ شرایطی امکان استفاده از این دستگاه برای سرخ کردن چیپس، دونات و غیره وجود ندارد.

• از حرکت یا حمل دستگاه هنگام داغ بودن روغن خودداری کنید.

- درجه حرارت سطوح قابل دسترسی باید هنگام کار کردن دستگاه زیاد باشد.

هرگز سطوح داغ دستگاه را لمس نکنید.

- همیشه دستگاه را به پریز زمینی وصل کنید.
- این دستگاه برای کار کردن از طریق یک تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور در نظر گرفته نشده است.
- از تطابق منبع برق رسانی با شدت جریان برق و ولتاژ مندرج در زیر دستگاه مطمئن شوید.
- در صورت خراب شدن سیم منبع، باید با یک سیم یا واحد خاص توسط تولید کننده یا خدمات پس از فروش جایگزین شود.
- در صورتیکه سیم رابط استفاده شود: از انتخاب سیم رابط با اندازه مشابه پریز زمینی مطمئن شوید.
- هرگونه مداخله غیر از تمیز کردن و تعمیر و نگهداری عادی به وسیله مشتری باید توسط یک مرکز خدمات مجاز انجام شود.
- هنگامی که دستگاه پر از روغن داغ می باشد، از تلاش برای جابجایی آن خوداری کنید.
- این وسیله، دستگاه سرخ کن نیست. از ظرف پخت و پز پخت فوندو هرگز برای پخت چیپس، دونات و غیره استفاده نکنید.
- برای جلوگیری از آسیب به ظرف، از آن فقط به شیوه ای که طراحی شده است استفاده کنید (به عنوان مثال: از قرار دادن در فر، در چراغ خوراک پزی گازی یا خوراک پز و غیره خودداری کنید).
- از غوطه ور کردن دستگاه یا سیم برق آن در آب یا هر مایع دیگر اکیدا" خودداری کنید.
- پس از استفاده، سطح پخت و پز، داغ باقی خواهد ماند. مطمئن شوید که صبر می کنید تا زمانی که قبل از به کار انداختن کل

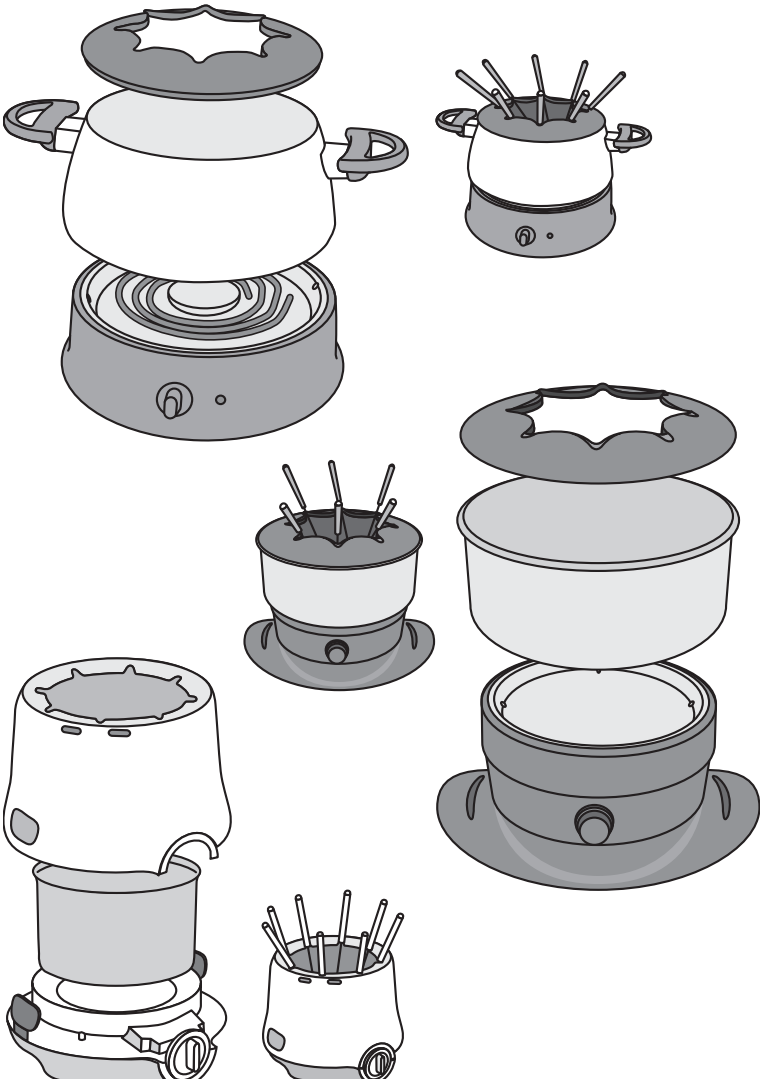
FA

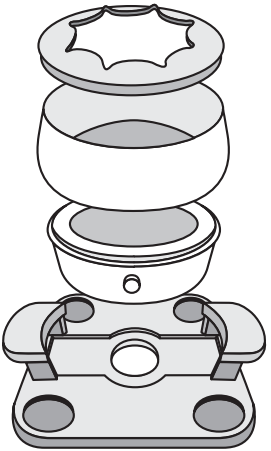
دستورالعمل های ایمنی

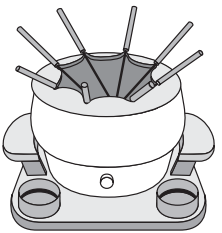
حفاظ های مهم

• عملیات، تعمیر و نگهداری و نصب و راه اندازی محصول: برای ایمنی خود، لطفا" به بخش های مختلف این راهنما یا نماد تصویری مربوطه مراجعه کنید.
• هرگز دستگاه را در زمان استفاده، بدون مراقبت رها نکنید.
• این دستگاه صرفا" بمنظور استفاده خانگی طراحی شده است. این وسیله جهت استفاده در موارد ذیل طراحی نشده و در صورت استفاده، گارانتی قابل اجرا نخواهد بود:
– آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفتر کار و سایر محیط های کار؛
– خانه در مزرعه؛
– استفاده توسط مشتریان در هتل، متل و سایر مکانهای مسکونی؛
– در تختخواب و محل صرف صبحانه و سایر محیط های مشابه.
• این دستگاه برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی، یا عدم تجربه و دانش، در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه تحت نظارت باشند یا دستورالعمل استفاده از دستگاه توسط یک بزرگسال مسئول ایمنی آنها داده شده باشد.
• کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند و از دستگاه به عنوان یک اسباب بازی استفاده نمی کنند.
• کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند.
• تمام لوازم بسته بندی، برچسب و لوازم جانبی را از داخل و خارج دستگاه بردارید.
• سیم برق را کاملا" باز کنید.

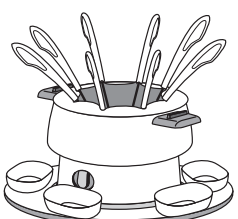
FA

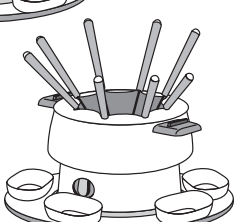


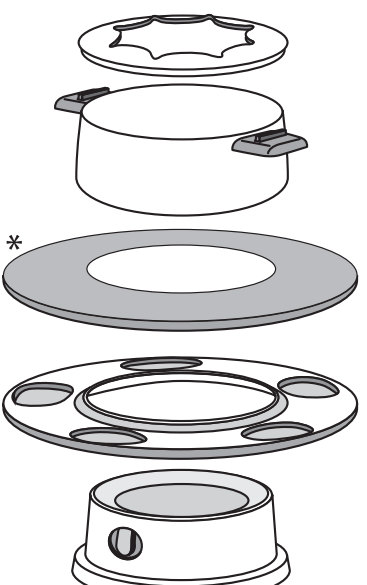




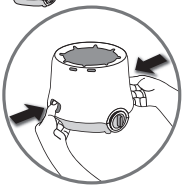
* selon modèle
afhankelijk van het model
je nach Modell
depending on the model
según el modelo
consoante o modelo
in base al modello
* ανάλογα με το μοντέλο
afhængig af modellen
avhengig av modell
mallista riippuen
beroende på modell
modele göre
برحسب مدل
حسب الموديل

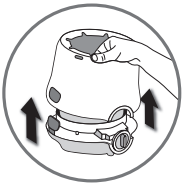


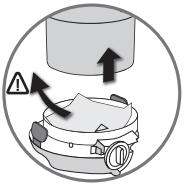


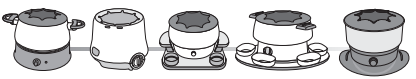


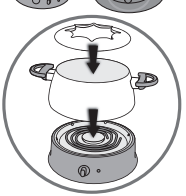
1.

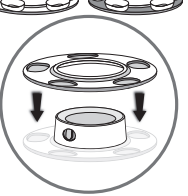


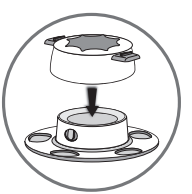


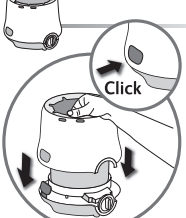


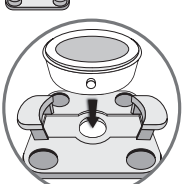


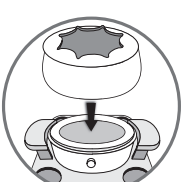




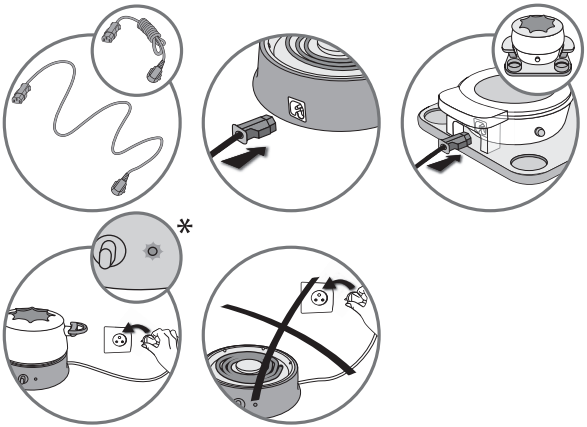






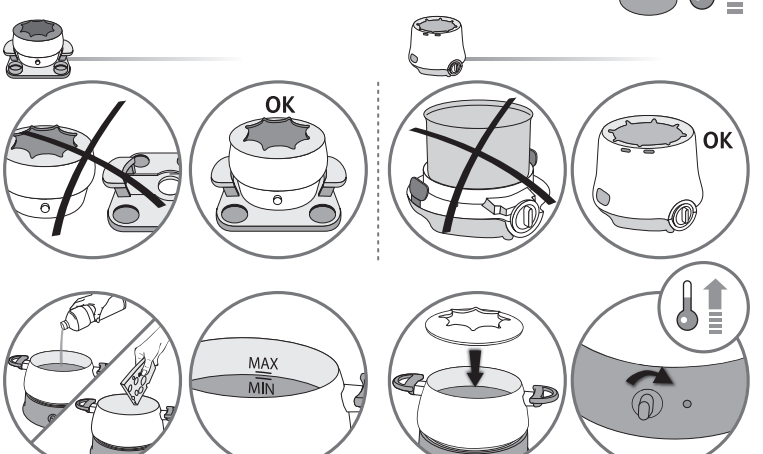


2.

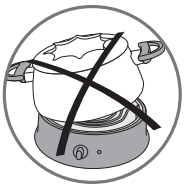


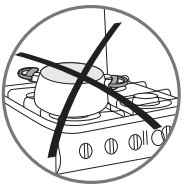
* selon modèle
afhankelijk van het model
je nach Modell
depending on the model
según el modelo
consoante o modelo
in base al modello
* ανάλογα με το μοντέλο
afhængig af modellen
avhengig av modell
mallista riippuen
beroende på modell
modele göre
برحسب مدل
حسب الموديل

3.

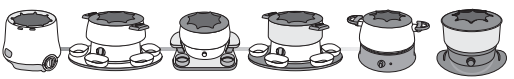


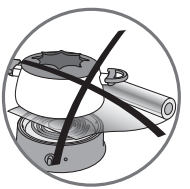
3.



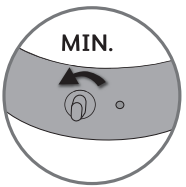


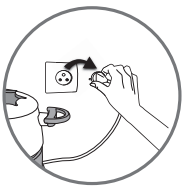
4.

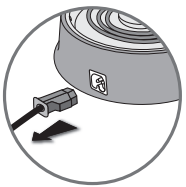


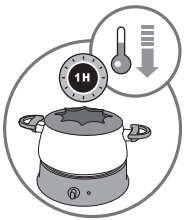


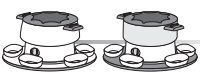
5.

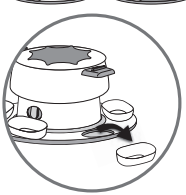


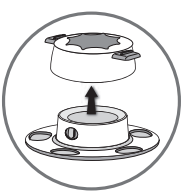


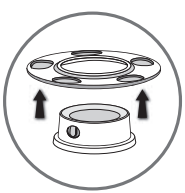


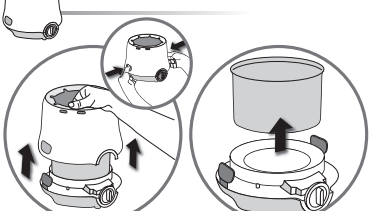


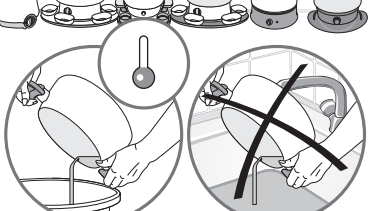


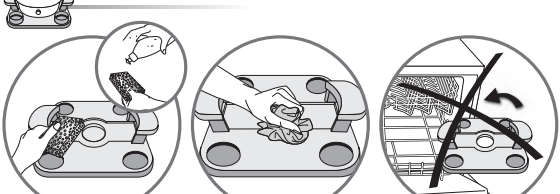




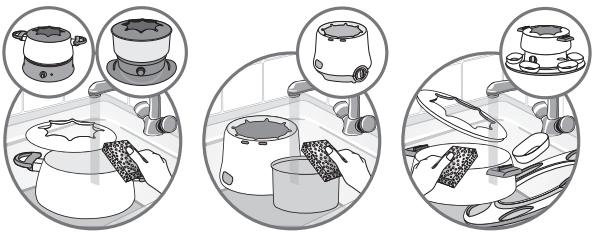


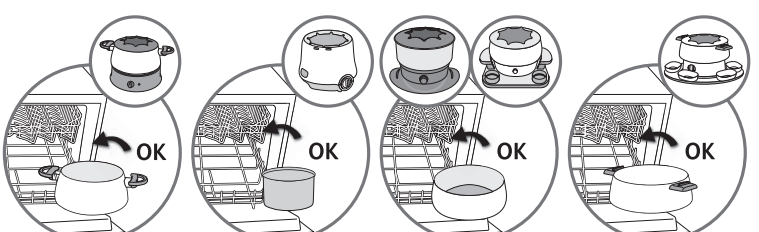


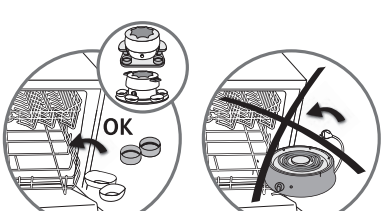




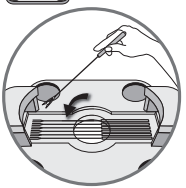
5.

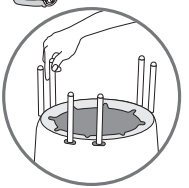


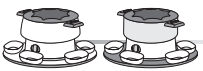


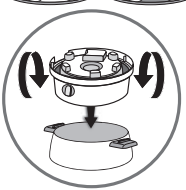


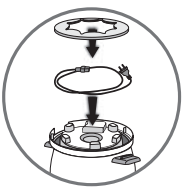
6.

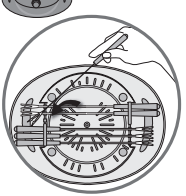


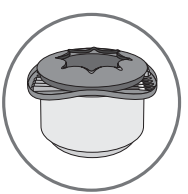












INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر ALGÉRIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes - Saint Euquene Oran	(0)41 28 18 53	1 an 1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° - C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires	0800-122-2732	2 años 2 years
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ Գրուպպա ՍԵԲ-Վ, 125171 Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	(010) 55-76-07	2 տարի/ 2 years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 - 2345 Brunn am Gebirge	01 8903476	2 Jahre 2 years
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	070 23 31 59	2 ans 2 years
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское - шоссе, д. 16А, стр. 3	017 2239290	2 года 2 years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH - Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years
BRASIL BRAZIL	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	0800-119933	1 ano 1 year
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години 2 years
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	800-418-3325	1 an 1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	12300 209207	2 años 2 years
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira - Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años 2 years
HRVATSKA CROATIA	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine 2 years
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky 2 years
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år 2 years
DEUTSCHLAND GERMANY	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre 2 years
EESTI ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	5 800 3777	2 aastat 2 years
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta 2 years

FRANCE **Incluant uniquement** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 - 69131 ECULLY CEDEX	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	**2106371251**	2 χρόνια 2 years
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon - Hong-Kong	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz - 4 2040 Budaörs	**06 1 801 8434**	2 év 2 years
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 - 20156 Milano	**199207354**	2 anni 2 years
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi 2 years
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai 2 years
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София - България	**(0)2 20 50 022**	2 годин 2years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años 1 year
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani 2 years
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år 2 years
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**441 4455**	1 años 1 year

POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**0 801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata 2 years
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha - Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	**808 284 735**	2 anos 2 years
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 - 010632 Bucureşti	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	**495 213 32 30**	2 года 2 years
SRBIJA SERBIA	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine 2 years
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 - 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky 2 years
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 - 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti 2 years
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**902 31 24 00**	2 años 2 years
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	**08 594 213 30**	2 år 2 years
SUISSE / SCHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jarhre 2 years
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	**886-2-2833 3716**	1 year
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**662 351 8911**	2 years
TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. - Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road - Millville, NJ 08332	**800-395-8325**	1 year
УКРАЇНА UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки 2 years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 - Urb. La Castellana, Caracas	**0800-7268724**	2 años
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city	**+84-8 38644037 +84-8 38645830**	1 year

www.tefal.com

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата прпдажи / Дата на закупуване / Датум на купувае / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日 / 구입일자 / خريد تاريخ / تاريخ الشراء

Product reference: . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Мпдель / Мпдель / Мпдел на уреда / Мпделі / Κωδικός προιόνηος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番 / 제품명 / مرجع كامل محصول / مرجع المُنتَج الكامل

Retailer name & address: . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес прпдавца / Назва і адреса прпдавця / Търгпвски пбект / Назив и адреса на прпдавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθσνζη καηαζηήμαηος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام و آدرس خرده فروش / اسم وعنوان بائع التجزئة

Distributor stamp . . . . . Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать прпдавца / Печатка прпдавця / Печат на търгпвския пбект / Печат на прпдавницата / Сатушының мөрі / Σθραγίδα καηαζηήμαηος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / فروش مهر خرده / ختم بائع التجزئة

FR 2-9
NL 10-17
DE 18-26
EN 27-34
ES 35-42
PT 43-50
IT 51-58
EL 59-66
DA 67-74
NO 75-81
FI 82-88
SV 89-96
TR 97-103
AR 104-111
FA 112-119

www.tefal.com

Ref. 2100086671