



FONDUE-SET **GENF**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses hochwertige Fondue-Set von KÜCHENPROFI entschieden haben.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Fondue-Sets diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

1. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
2. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
3. Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
4. Fassen Sie weder das Rechaud noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
5. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden.
6. Betreiben Sie das Fondue-Set nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.

7. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
9. Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem.
10. Betreiben Sie das Fondue-Set nur auf ausreichend wasser- und hitzebeständigen sowie ebenen und stabilen Oberflächen und nicht in der Nähe von heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen. Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Fondue-Set. Schützen Sie empfindliche Oberflächen ausreichend vor eventuell auftretenden Spritzern.

11. **Achtung:** Das Rechaud muss einen sicheren Stand haben. Achten Sie darauf, dass es plan auf allen vier Füßen aufsteht.
12. **Achtung:** Füllen Sie den Fondue-Topf niemals bis über die MAX-Markierung, um ein Überlaufen und Spritzer zu vermeiden – Verbrennungsgefahr!

13. **Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!** Beim Betrieb des Fondue-Sets entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Verwenden Sie Hitzeschutz-Handschuhe. Transportieren Sie das Rechaud nicht, solange es noch heiß ist oder der Fondue-Topf auf dem Rechaud steht. Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.



14. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.
15. Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper (z.B. Papier, Geschirrtücher, etc.) an der Heizplatte befinden.

16. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Fondue-Topf. Dieser garantiert einen sicheren Stand auf dem Rechaud.
17. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso bei:
 - Störungen während des Betriebes.
 - jeder Reinigung.
 Bitte ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!
18. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Vermeiden Sie, dass es gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen hat oder sich an scharfen Kanten scheuert. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es in jedem Fall ersetzt werden.
19. Tauchen Sie das Rechaud, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bitte reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
20. Benutzen Sie das Rechaud niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
21. Versuchen Sie nie, das Rechaud selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.
22. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheits-hinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Rechaud mit einem feuchten Tuch ab und trocknen es sorgfältig ab.

- Reinigen Sie den Fondue-Topf, den Spritzschutz sowie die Gabeln mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie alles vollständig ab.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Fondue-Set auf eine geeignete Unterlage (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.). Schützen Sie die Oberfläche vor eventuell auftretenden Spritzern.
- Füllen Sie den Fondue-Topf bis zwischen die MIN- und MAX-Markierung mit Pflanzenfett/Speiseöl oder Brühe. Füllen Sie den Topf höchstens bis zur MAX-Markierung, um Spritzer und ein Überlaufen zu verhindern.
- Stellen Sie den Fondue-Topf auf das Rechaud und verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose. **Achtung:** Bitte achten Sie darauf, dass das Netzkabel keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gehäuse hat.
- Die Kontrollleuchte leuchtet nun auf. Drehen Sie den Schalter auf die höchste Position. Die Kontrolllampe leuchtet rot, solange das Gerät heizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrolllampe weiß.
- Wenn sich beim Eintauchen in das heiße Pflanzenfett/Speiseöl an einem Holzstäbchen kleine Bläschen bilden, ist die optimale Temperatur erreicht.
- Regulieren Sie die Hitze je nach benötigter Temperatur.
- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf die Gabeln und garen Sie diese dann in der heißen Flüssigkeit.
- Merken Sie sich die Markierung auf dem Griff Ihrer Gabel.

- **Vorsicht:** Lassen Sie den Fondue-Topf mit heißer Flüssigkeit nie unbeobachtet oder in der Nähe von Kindern. Helfen Sie ihnen beim Zubereiten und Garen der Zutaten.
- Sobald die Zutaten gar sind, nehmen Sie die Gabel vorsichtig aus dem Topf heraus. Lassen Sie die Stücke etwas abtropfen.
- Genießen Sie die Lebensmittel mit passenden Saucen und Dips.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, um das Rechaud auszuschalten.

Tipps und Tricks

- Verwenden Sie nur geschmacksneutrales, hoch hitzebeständiges Pflanzenfett/Speiseöl; beachten Sie die entsprechenden Hinweise auf der Produktverpackung sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum. Fette wie Butter, Margarine oder kaltgepresste Öle sind nicht geeignet.
- Wahlweise können das Fett/Öl oder die Brühe auch auf dem Herd, inklusive Induktion, erhitzt werden.
- Benutzen Sie das Fondue nur mit dem mitgelieferten Spritzschutz, um sich vor gefährlichen Spritzern zu schützen.
- Wir empfehlen, sämtliche Speisen sorgfältig trocken zu tupfen, bevor Sie diese ins heiße Fett geben.
- Für ein perfektes Garergebnis sollten die Fleischstücke Raumtemperatur haben.
- Geben Sie nicht zu viele Zutaten gleichzeitig in die heiße Flüssigkeit, da sich diese sonst zu sehr abkühlt und das Ergebnis beeinträchtigt wird. Ist die Temperatur zu niedrig, wird Fleisch nicht mehr richtig gebraten/frittiert, sondern eher gekocht. Erhöhen Sie die Temperatur ggf. mit dem Regler am Rechaud oder legen Sie einfach eine kleine Pause ein.
- Für Gemüsestück im Teigmantel oder empfindliche Fischstücke empfehlen wir die Verwendung der als Zubehör erhältlichen Fondue-Siebchen.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung stets den Netzstecker und lassen das Gerät sowie den Topfinhalt abkühlen.
- Gießen Sie das abgekühlte Öl/Fett nicht in den Ausguss. Wir empfehlen stattdessen, es umweltschonend mit dem normalen Hausmüll zu entsorgen.
- Reinigen Sie den Fondue-Topf, den Spritzschutz sowie die Gabeln mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Trocknen Sie alles vollständig ab. Diese Teile können Sie alternativ auch in der Spülmaschine reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Wischen Sie das Rechaud nur mit einem feuchten Tuch ab und trocknen es danach ab. Tauchen Sie das Rechaud nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

WELCHE FONDUE – VARIATIONEN GIBT ES?

Fondue Bourguignonne (Burgunder Fondue)

Das klassische Fleischfondue wird mit Öl oder Fett zubereitet. Als Zutat steht an erster Stelle Rindfleisch, aber auch Schwein, Pute, Hähnchen oder Lamm sind gut geeignet. Die mundgerechten Fleischstücke werden auf Gabeln aufgespießt und in das heiße Fett gegeben. Die Temperatur sollte bei etwa 180 °C liegen.

Fondue Chinoise (Chinesisches Fondue)

Hierbei wird im Fonduepfopf eine würzige Brühe erhitzt. Als Zutaten verwendet man fein geschnittenes Fleisch, Fisch sowie Gemüse. Die Speisen werden hierzu in ein Fonduesieb (Siedelöffel) gelegt, das man in die Brühe hinein hängt. Die Temperatur liegt bei etwa 100 °C.

REZEPTVORSCHLÄGE

Für Fondues gibt es eine Vielzahl an Varianten und Rezepten. Probieren Sie einfach einige Rezepte aus und finden Sie Ihren Favoriten oder kreieren Sie Ihre individuelle Variation. Die zwei folgenden klassischen Rezepte bieten Ihnen hierfür die richtige Grundlage.

Fondue Bourguignonne (klassisches Fleischfondue)

Zutaten (für 4 Personen):

- 1,2 kg Rindfleisch, gewürfelt
- 1 L Keimöl oder Frittierfett
- Perlzwiebeln
- Cornichons
- Mixed Pickles
- Salz und Pfeffer
- 2 Baguettebrote

Zubereitung:

Alle Zutaten in kleinen Schälchen auf dem Tisch platzieren. Das Fett im Fonduepfopf erhitzen und während des Essens auf dem Rechaud warmhalten. Das Fleisch auf lange Fonduegabeln spießen und kurz im Fett goldbraun frittieren. Nach Geschmack mit verschiedenen Fonduesaucen würzen.

Dazu passen verschiedene Fonduesaucen (mind. 4 Saucen) zum Würzen, sowie sauer eingelegtes Gemüse und frisches Baguettebrot.

Tipp:

Sie können das Öl auch würzen, indem Sie ca. 4 Tage vorher Kräuter, Knoblauch und Chili hineingeben und kurz vor dem Erhitzen entfernen.

Fondue Chinoise (Chinesisches Fondue)

Zutaten (für 4 Personen): je 300 g Hähnchenbrustfilet,
Kalbsfilet und Schweinefilet
1 große Karotte
1 kleine Stange Lauch
40 g Staudensellerie
1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm)
½ Stiel Zitronengras
250 g Spinat
250 g Frühlingszwiebeln
1 bis 2 l Hühnerbrühe
3 EL trockener Sherry
3 EL Sojasauce
4 frische Eigelbe

Für die Sauce:

Zubereitung:

Das Fleisch getrennt in Gefrierbeutel geben und ca. 45 Minuten anfrieren lassen. Danach in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Karotte, Lauch und Sellerie putzen, waschen, ggf. schälen und in feine Stifte schneiden. Ingwer schälen und mit dem Zitronengras fein hacken. Spinat und Frühlingszwiebeln putzen, waschen und zusammen anrichten. Den Fonduetopf auf das Rechaud stellen, die Hühnerbrühe in den Fonduetopf geben und aufkochen lassen. Die Karotte, den Lauch, den Ingwer und das Zitronengras hineingeben. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen und danach mit Sherry abschmecken.

Die Sojasauce in vier Schälchen verteilen und mit je einem Eigelb verquirlen. Alle Zutaten auf dem Tisch anrichten.

Die Zutaten werden portionsweise in Fonduesiebe gegeben oder auf Fonduegabeln aufgespießt, in der heißen Brühe gegart und je nach Belieben in die Sojasauce gedippt.

Dazu passen scharfe Saucen, Reis und frisches Baguettebrot.

Technische Daten 21 4200 28 00

220–240 V | 50/60 Hz | 1200 W

Artikel nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!


Entsorgung / Recycling


Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z.B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Entsorgen Sie verbrauchtes Öl oder Fett umweltschonend entsprechend den örtlichen Entsorgungsvorschriften.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



FONDUE-SET **GENF**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Thank you for having chosen the KÜCHENPROFI fondue set.

Important information

Please read through these operating instructions carefully prior to operating the fondue set for the first time and store it in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Safety Instructions

1. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
2. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. This device is only intended for household use. Do not use this appliance outside.
3. Please first check whether the type of current and supply voltage match the information on the data plate.
4. Do not touch either the warmer or the power plug with wet or damp hands.
5. Never use power outlets, with which other devices are already being operated.
6. Never operate the fondue set unsupervised and use it for the intended purpose only.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
8. Children shall not play with the device.
9. Never operate this device with an external timer or a separate remote control system.
10. Only operate the fondue set on a sufficiently water and heat resistant, level and stable surface and not in the vicinity of hot stoves, gas flames or other sources of heat. Make sure that there is enough space next to and above the fondue set. Protect sensitive surfaces from splashes that may occur.
11. **Attention:** The warmer has to be placed firmly on the surface. Make sure that it stands level on all four feet.
12. **Attention:** Never fill the fondue pot above the MAX mark to keep it from overflowing and prevent splashes of hot liquid – burn hazard!
13. **Risk of burns and injuries!** Using the fondue set results in high temperatures. Even after use, there is residual heat. Use heat resistant oven gloves. Do not move the warmer as long as the fondue pot is placed on top. Please do not pull on the cable to move the device. Lift the warmer and place it on the desired location.
14. Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.
15. Ensure that no foreign bodies (paper, dishtowels, etc.) are touching the heating plate.
16. Use the included fondue pot only. This ensures that the pot is firmly seated on the warmer.



17. Remove the mains plug every time after use, and also:
 - in the event of malfunctions whilst in operation,
 - every time that it is being cleaned

Please do not pull on the connecting lead but on the plug itself.
18. Check the power cord before every use for damage. Avoid smashing or kinking the power cord or abrasion on sharp edges. If the power cord is or becomes damaged, it must definitely be replaced. It must be replaced by the manufacturer or its service agent or similar or qualified person.
19. Never immerse the warmer, the cable or the plug in water or other liquids. Please do not clean it in the dishwasher.
20. Please do not ever use the warmer if you discover damages or if it has dropped.
21. Never attempt to open or repair the warmer yourself. In the event of malfunctions have it repaired only by qualified experts. Contact an authorized retailer for this.
22. Use original accessories only.

Before the first use

- Please carefully read the operating instructions as well as the safety instructions first.
- Remove all packaging material.
- Wipe the warmer with a slightly moistened cloth and dry it off thoroughly.
- Clean the fondue pot, splash guard as well as the forks in warm water a mild detergent. Please dry all parts thoroughly.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning. Do not clean the warmer in the dishwasher.

Use

- Place the fondue set on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics etc.). Protect the surface from any splashes.
- Fill the fondue pot with oil/grease or broth up to between the MIN and the MAX mark. **Attention:** Do not fill the pot above the MAX mark to prevent splashes and keep it from overflowing.
- Place the fondue pot onto the warmer and insert the plug into the power outlet. **Attention:** Please make sure that the power cord has no contact with hot surfaces on the housing.
- The indicator light switches on. Turn the temperature regulation knob to the highest setting. The indicator light shines in red as long as the appliance is heating. As soon as the desired temperature is reached, the indicator light switches to white.
- When you notice small bubbles forming on a wooden pick that is dipped into the hot vegetable oil/cooking oil, the oil has reached the perfect temperature.
- Set the intensity of heat in accordance with the temperature you need.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of meat and cook them in the hot liquid. Take note of the marking on the handle of your fork.
- **Caution:** Never leave the fondue pot unattended or in the proximity of children when it contains hot liquid. Help children to prepare and cook their pieces of food.
- Once the ingredients are cooked, carefully remove the fork from the pot. Allow excess liquid to drip off from the pieces of meat.
- Enjoy the cooked food with your favorite sauces and dips.
- After use disconnect the power cord from the socket to switch off the device.

Tips and Tricks

- Use tasteless, highly heat-resistant deep frying oil or grease only; observe the corresponding notices on the product packaging and the expiration date. Greases like butter, margarine or cold pressed oils are not suitable.
- Optionally, the fat, oil or broth can be heated on the stove, induction included.
- Only use the fondue set along with the splash guard supplied in order to protect yourself from dangerous splashes.
- We recommend that you carefully dab all food dry before you put it into the hot fat.
- To assure a perfect result the meat should have room temperature.
- Do not dip too many ingredients at the same time into the hot liquid to prevent it from cooling down too quickly. If the temperature is too low meat is no longer properly fried but rather boiled. Readjust the temperature on the warmer, if necessary, or simply have a short break.
- When cooking battered vegetables or delicate pieces of fish, we recommend the use of the fondue spoons optionally available.

Cleaning and Care

- Always pull the plug before cleaning and allow the device as well as the pot content to cool off.
- Do not pour the cooled oil/grease into the drain. We recommend disposing of it environmentally friendly in the regular household waste instead.
- Clean the fondue pot, splash guard as well as the forks in warm water a mild detergent. Please dry all parts thoroughly. Optionally these parts can be also cleaned in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Only wipe the warmer with a moist cloth, dry afterwards, if necessary. Do not submerge the device in water or other liquids. Do not clean in the dishwasher.

WHAT KIND OF FONDUE VARIATIONS ARE THERE?

Fondue Bourguignonne (Classic meat fondue)

This classic meat fondue is prepared using oil or fat. Beef is used first and foremost as an ingredient, but pork, turkey, chicken or lamb can also be used. The bite-sized pieces are skewered on forks and placed in the hot fat. The temperature should be about 180 °C/356 °F.

Fondue Chinoise (Chinese Fondue)

In this case stock which has been well-seasoned is heated up in the fondue pot. Finely sliced meat, fish as well as vegetables are used as ingredients. The food is placed in a fondue sieve (boiling spoon) that is suspended in the stock. The temperature is around 100 °C/212 °F.

RECIPE SUGGESTIONS

There are many variations and recipes for fondues. Simply try out a few recipes and find your favourite one or create your own individual variation. The following two classic recipes give you the proper basis for doing this.

Fondue Bourguignonne (classic meat fondue)

Ingredients (for 4 servings): 1.2 kg of beef, diced
1 L of germ oil or fat for frying
pearl onions
gherkins
mixed pickles
salt and pepper
2 baguettes

Preparation:

Place all ingredients in little bowls on the table. Heat up the fat in the fondue pot and keep it warm on the warmer during the meal. Skewer the meat on long fondue forks and fry it briefly in the fat until it is golden brown. Season with various fondue sauces to taste.

Different fondue sauces (at least 4 sauces) that are suitable for providing seasoning, as well as sour-pickled vegetables and fresh baguette bread are suitable accompaniments.

Tip:

You can also season the oil by adding herbs, garlic and chili to the oil approx. 4 days before hand and removing these shortly before heating the oil up.

Fondue Chinoise (Chinese Fondue)

Ingredients (for 4 servings): 300 g each of chicken breast fillet, veal fillet and pork fillet
 1 large carrot
 1 small leek
 40 g of celery
 1 piece of fresh ginger (approx. 4 cm)
 ½ stalk of lemon grass
 250 g of spinach
 250 g of spring onions
 1 to 2 litres of chicken stock
 3 tablespoons of dry sherry
 3 tablespoons of soy sauce
 4 fresh egg yolks

For the sauce:

Preparation:

Place the meat separately into freezer bags and allow it to freeze for approx. 45 minutes. Thereafter, cut it into wafer-thin slices and arrange on a dish. Wash and prepare the carrot, leek and celery, peel them if necessary and cut them into thin sticks. Peel the ginger and finely chop it along with the lemon grass. Wash and prepare the spinach and the spring onions and arrange them together.

Place the fondue pot on the warmer, pour the chicken stock into the fondue pot and bring it to a boil. Put in the carrot, the leek, the ginger and the lemon grass. Allow all of this to simmer for approx. 10 minutes and thereafter season with sherry. Spread the soy sauce in four bowls and whisk it with one egg yolk in each bowl. Arrange all the ingredients on the table. The ingredients are put into fondue sieves in portions or skewered on fondue forks, cooked in the hot stock and dipped, as desired, in the soy sauce.

Spicy sauces, rice and fresh baguette bread are suitable accompaniments.

Technical data 21 4200 28 00

220 – 240 V | 50/60 Hz | 1200 W

Only intended for household use!
Do not immerse in liquids!



Disposal / Recycling



According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, please take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

Dispose of used oil/grease in an environmentally friendly manner according to the local waste regulations.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



ENSEMBLE À FONDUE **GENF**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous félicitons pour l'achat de cet ensemble à fondue de KÜCHENPROFI.

Informations importantes

Avant la première utilisation de cet ensemble à fondue, merci de lire attentivement cette notice. Veuillez la conserver soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez bien les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

1. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec lui.
2. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air.
3. Vérifiez svp en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
4. Ne touchez jamais l'appareil ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
5. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils.
6. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil à raclette sans surveillance et l'utilisez uniquement conformément à sa destination.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou

mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances sous surveillance ou si elles ont été formées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles ont compris les dangers en découlant. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants.

8. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
9. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec un contrôle auto-matique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
10. Faites fonctionner l'ensemble à fondue sur un plan de travail plan, stable et résistant à la chaleur et à l'eau, mais jamais à proximité de plaques électriques chaudes, de flammes nues ni de toute autre source de chaleur. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre à côté et en dessus de l'appareil. Protégez des surfaces sensibles contre des éclaboussures éventuelles.
11. **Attention :** Le réchaud doit être posé stablement et bien en équilibre. Veillez à ce que l'appareil soit bien posé sur ses quatre pieds.
12. **Attention :** Ne remplissez jamais le caquelon au-dessus du repère MAX afin d'éviter un débordement et des éclaboussures: risque de brûlures!
13. **Risque de blessures de brûlures !** Les températures dégagées lors du fonctionnement étant très élevées. Aussi après l'utilisation il y a de la chaleur résiduelle. Utilisez des gants de protection thermique. Ne transportez pas le réchaud tant que celui-ci est chaud ou le caquelon se trouve dessus. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et déposez-le à l'endroit souhaité.
14. Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
15. Veillez à ce qu'aucun corps étranger (par ex. papier, torchons etc.) ne se trouve près de la plaque de chauffage.
16. N'utilisez que le caquelon inclus. Celui-ci garantit une grande stabilité sur le réchaud.



17. Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants:

- Pannes pendant l'utilisation
- À chaque nettoyage

Pour ce faire, tirez uniquement sur la prise même!

18. Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble est intact. Veillez à ce qu'il ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement) ou avec des surfaces chaudes ou brûlantes. Dès que le câble est endommagé, il doit être impérativement remplacé.

19. Ne jamais plongez l'appareil, le câble ou la prise dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.

20. N'utilisez jamais l'appareil si vous constatez un dommage quelconque, si de l'eau s'est infiltrée dans le boîtier ou après une chute de l'appareil.

21. N'essayez jamais d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Si l'appareil est en panne, confiez-le uniquement à des professionnels qualifiés pour la réparation! Adressez-vous s'il vous plaît à un revendeur agréé si une réparation s'avère nécessaire.

22. N'utilisez que des accessoires d'origine.

Avant la première mise en service

- Lisez d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlevez toutes les parties de l'emballage.
- Essuyez le réchaud avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.
- Nettoyez le caquelon, l'anneau anti-éclaboussures et les fourchettes avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- N'utilisez pas d'objets tranchants, essence, solvants, brosses à récurer et produits abrasifs pour le nettoyage. Ne nettoyez pas le réchaud dans le lave-vaisselle.

Mise en service

- Placez l'ensemble à fondue sur une surface adaptée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.). Protégez des surfaces sensibles contre des éclaboussures éventuelles.
- Remplissez le caquelon jusqu'à un niveau situé entre les repères MIN et MAX avec de l'huile, de la graisse ou du bouillon. **Attention :** Remplissez le caquelon jusqu'au marquage MAX au maximum afin d'empêcher des projections de liquide ou un débordement.
- Posez le caquelon sur le réchaud et branchez la fiche de secteur dans la prise. **Attention :** Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'a pas de contact avec les surfaces chaudes du boîtier.
- Le voyant de contrôle s'allume. Réglez l'interrupteur sur la position la plus élevée. Pendant la mise en chauffe le voyant est allumé en rouge; dès que la température réglée est atteinte, le voyant est allumé en blanc.
- Trempez une cuillère en bois dans l'huile chaude. Si des bulles se forment immédiatement, la température optimale est atteinte.
- Réglez la chaleur selon la température nécessaire.
- Embrochez sur la fourchette les aliments préparés et faites-les cuire dans le liquide de cuisson.
- Repérez votre fourchette à l'aide de la marque sur la poignée.
- **Attention :** Ne laissez jamais le caquelon avec le liquide de cuisson chaud sans surveillance, ni à proximité d'enfants. Aidez-les à préparer et à faire cuire leurs morceaux d'aliments.
- Dès que les morceaux sont cuits, sortez doucement la fourchette du caquelon. Laissez les morceaux s'égoutter.
- Savourez les aliments cuits avec des sauces bien choisies.
- Après l'utilisation débranchez l'appareil pour l'éteindre.

Trucs et astuces

- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse résistante aux températures élevées et neutre en goût; respectez les consignes mentionnées sur l'emballage du produit, ainsi que la date de péremption. Les graisses comme le beurre, la margarine ou les huiles pressées à froid ne sont pas adaptées.
- Au choix l'huile/la graisse ou le bouillon peuvent être chauffés sur la cuisinière, induction incluse.
- Utilisez la casserole à fondue uniquement avec l'anneau anti-éclaboussures, afin de vous protéger contre les éclaboussures de liquide.
- Nous recommandons de sécher au papier de cuisine tous les ingrédients à cuire, avant de les plonger dans l'huile chaude.
- Pour un résultat parfait les morceaux de viande devraient avoir une température ambiante.
- Ne plongez jamais trop de fourchettes dans la casserole à fondue, car chaque ingrédient nouvellement plongé refroidit le liquide. Si la température est trop basse la viande ne sera pas suffisamment frite/grillée, mais plutôt cuite. Au besoin réglez la température sur le réchaud ou bien faites une petite pause.
- Pour les morceaux de légumes enrobés de pâte ou des morceaux de poisson, utilisez les petites cuillères à fondue disponibles comme accessoire.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, il est indispensable de toujours débrancher l'appareil et de le laisser refroidir.
- N'éliminez pas l'huile ou la graisse usagée dans un évier, mais dans le respect de l'environnement, conformément aux réglementations locales.
- Nettoyez le caquelon, l'anneau anti-éclaboussures et les fourchettes avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez-les soigneusement. Alternativement ces parties peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants, essence, solvants, brosses à récurer et produits abrasifs pour le nettoyage.
- Essuyez le réchaud à l'aide d'un chiffon humide uniquement. Séchez-le ensuite. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.

QUELLES SONT LES DIFFÉRENTES SORTES DE FONDUES ?

La Fondue Bourguignonne

La fondue à viande classique préparée à l'huile ou à la graisse. Comme ingrédients, on peut utiliser en premier lieu de la viande de boeuf, mais aussi du porc, de la dinde, du poulet ou du mouton. Les morceaux de viandes découpés en bouchées doivent être piqués sur la fourchette puis plongés dans l'huile chaude. La température devrait être maintenue à environ 180 °C.

La Fondue Chinoise

Pour cela on met dans le pot un bouillon épicé que l'on chauffe. Comme ingrédients on peut utiliser de la viande découpée en minces morceaux, du poisson ainsi que des légumes. Les ingrédients seront déposés dans une passette à fondue (cuillère grillagée), que l'on suspend dans le bouillon. La température doit atteindre environ 100 °C

RECETTES PROPOSÉES

Les fondues connaissent un très grand nombre de variantes et de recettes. Essayez-en quelques-unes, et en trouvez votre préférée, ou tout simplement créez votre propre variante. Les deux recettes classiques suivantes peuvent vous offrir pour cela une base adéquate.

Fondue Bourguignonne (fondue à la viande classique)

Ingrédients (pour 4 pers.): 1,2 kg de viande de boeuf, découpée en dés
1 l d'huile d'arachide ou de graisse à frire
petits oignons
cornichons
légumes macérés à la moutarde,
sel et poivre
2 baguettes

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans des petits ravers sur la table. Réchauffer l'huile dans la casserole à fondue et pendant le repas, la maintenir au chaud sur le réchaud. Piquer la viande sur les longues fourchettes à fondue et faites les frire brièvement jaune brun dans l'huile. Suivant les goûts, assaisonner la viande de différentes sauces à fondue. Pour l'accompagnement on utilisera différentes sauces à fondue (au moins 4 sauces), des légumes marinés dans le vinaigre, et de la baguette fraîche.

Conseil :

Vous pouvez également épicer l'huile en y introduisant environ 4 jours auparavant des épices, comme de l'ail et du chili, que vous retirez juste avant de réchauffer l'huile.

Fondue Chinoise

Ingrédients (pour 4 pers.) : 300 g de chacun de ces types de viandes:
 poitrine de poulet, du filet de veau et de porc
 1 grande carotte
 1 petit poireau
 40 g de céleri branche
 1 morceau de gingembre frais (env. 4 cm)
 ½ tige de citronnelle
 250 g d'épinards
 250 g d'oignons de printemps
 1 à 2 l de bouillon de poule
 3 cuill. à soupe de Sherry sec
 3 cuill. à soupe de sauce de soja
 4 jaunes d'oeufs frais

Pour la sauce :

Préparation :

Mettre les morceaux de viande séparées dans un sachet à congeler et les congeler pendant environ 45 minutes. Ensuite émincer les viandes en tranches très fines et les disposer sur un plat. Nettoyer la carotte, le poireau et le céleri, les laver et au besoin les éplucher et les découper en petits bâtonnets. Eplucher le gingembre et le hacher finement ensemble avec la citronnelle. Nettoyer les épinards et les oignons de printemps, les laver et les disposer ensemble. Faire bouillir sur la gazinière le bouillon de poule et ajouter la carotte, le poireau, le gingembre et la citronnelle. Laisser revenir le tout pendant environ 10 minutes à feu doux, et ensuite assaisonner au Sherry. Disposez la casserole à fondue sur le réchaud chauffé. Partagez la sauce de soja dans quatre ravers où vous diluez un jaune d'œuf dans chaque. Disposez tous les ingrédients sur la table. Chacun saisira des portions d'ingrédients pour les disposer dans les passettes à fondue ou les piquer sur les fourchettes à fondue, puis les cuira dans le bouillon chaud, et ensuite les tremperont, selon les goûts, dans la sauce de soja. Comme accompagnement on peut disposer des sauces épicées, du riz et de la baguette fraîche.

Données techniques 21 4200 28 00

220 – 240 V | 50/60 Hz | 1200 W

**Uniquement pour usage domestique !
 Ne pas plonger dans un liquide !**



Mise au rebut / recyclage



Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuit) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. La mairie de votre localité ou de votre ville vous informera sur les possibilités qui sont mises à votre disposition.

Éliminez l'huile ou la graisse usagée de manière respectueuse de l'environnement, conformément aux réglementations locales en matière d'élimination.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



SERVIZIO FONDUTA **GENF**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!!

Complimenti per l'acquisto di questo servizio fonduta di KÜCHENPROFI.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo di questa mini friggitrice leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

Indicazioni di sicurezza

1. Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
2. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
3. Controllare dapprima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.
4. Non afferrare il servizio fonduta o la spina di rete con mani umide o bagnate.
5. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi.
6. Il servizio fonduta deve essere utilizzato esclusivamente sotto controllo e soltanto per lo scopo previsto.
7. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati

sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non possono pulirlo o effettuare la manutenzione.

8. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
9. Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
10. Far funzionare il servizio fonduta esclusivamente su superfici piane, stabili e sufficientemente resistenti al calore, mai nelle vicinanze di fornelli caldi, fiamme a gas o altre fonti di calore. Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra al servizio fonduta. Proteggere superfici sensibili da possibili spruzzi.
11. **Attenzione:** Il rechaud deve avere una posizione sicura. Assicurati che si sia trovato piano su tutti i quattro i piedini.
12. **Attenzione:** Per evitare tracimazioni e schizzi di liquido non riempire mai la pentola oltre alla tacca MAX-pericolo di ustioni!
13. **Pericolo di lesioni o ustioni!** Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature. Anche dopo l'uso rimane del calore residuo. Utilizzare dei guanti resistenti alle alte temperature. Non spostare il rechaud quando è ancora caldo o quando la pentola si trova al di sopra. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare il rechaud e porlo alla posizione desiderata.
14. Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
15. Accertarsi che non si trovi alcun corpo estraneo (per esempio carta, asciugapiatti, ecc.) vicino il piatto di riscaldamento.
16. Utilizzare solo la pentola per fonduta in dotazione. Ciò garantisce una posizione sicura sul rechaud.



17. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - pulizia ciascuna
 Si raccomanda di afferrare direttamente e soltanto la spina.
18. Controllare prima di ogni utilizzo il cavo, al fine di accertarsi che non siano presenti danni. Evitare che venga schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati. Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito.
19. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Si prega di non lavarlo nella lavastoviglie.
20. Non utilizzare mai l'apparecchio nel caso in cui si rilevi la presenza di danni, qualora sia penetrata dell'acqua all'interno dell'alloggiamento o dopo una caduta dell'apparecchio stesso.
21. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
22. Utilizzare solamente gli accessori originali.

Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza.
- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire il rechaud con un panno morbido (eventualmente leggermente inumidito) e asciugarlo accuratamente.
- Pulire la pentola, il paraspruzzi e le forchettine con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarli completamente.
- Per la pulizia non usare liquidi o detergenti abrasivi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

Messa in funzione

- Mettere il servizio fonduta su una superficie d'appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessuti ecc.). Proteggere superfici sensibili da possibili spruzzi.
- Versare l'olio/il grasso o il brodo nello recipiente fino ad un livello compreso tra la tacca MIN e quella MAX. Per evitare spruzzi e tracimazioni riempire il recipiente solamente fino alla tacca MAX.
- Posare il recipiente sul rechaud e collegare la spina di rete alla lampadina presa. **Attenzione:** Assicurarsi che il cavo di alimentazione non abbia contatto con superfici calde sull'alloggiamento.
- La spia di controllo si accende. Impostare il regolatore sulla posizione la più elevata. La spia di controllo si illumina in rosso. Quando la temperatura impostata è raggiunta la spia di controllo si illumina in bianco.
- Inserire un cucchiaino di legno nel liquido bollente. La temperatura ottimale viene raggiunta quando ci si formano delle bollicine.
- Regolare il calore secondo la temperatura necessaria.
- Infilare i pezzetti di alimenti preparati sulle forchettine e quindi cuocerli nel liquido caldo.
- Tenere a mente il colore del manico della propria forchettina.
- **Attenzione:** Non lasciare mai il pentolino per fonduta con il liquido caldo incustodito o nelle vicinanze di bambini. Aiutarli a prepararsi e a cuocersi i loro pezzetti di alimenti.
- Non appena gli ingredienti sono cotti, togliere la forchettina dal pentolino con una certa cautela. Far sgocciolare leggermente i pezzetti.
- Accompagnare gli alimenti cotti con salse e intingoli adatti.
- Dopo l'utilizzo staccare la spina dalla presa di rete per spegnere il rechaud.

Consigli e trucchi

- Utilizzare solamente oli o grassi di sapore neutrale e resistenti alle alte temperature; osservare le avvertenze sulla confezione del prodotto e la data di scadenza minima. Grassi come burro, margarina o oli spremuti a freddo non sono adatti.
- A scelta l'olio/grasso o il brodo possono essere riscaldati anche sul fornello della cucina elettrica induzione inclusivo.
- Usare la fonduta solo con il paraspruzzi in dotazione, al fine di evitare pericolosi spruzzi di liquido bollente.
- Consigliamo di asciugare accuratamente tutti gli alimenti, prima di immergerli nel grasso bollente.
- Per un risultato perfetto i pezzetti di carne dovrebbero avere una temperatura ambiente.
- Nella pentola della fonduta non devono essere immerse troppe forchette, in quanto ogni ingrediente tende a raffreddare il liquido. Se la temperatura è troppo bassa, la carne non viene giustamente arrostita/fritta, bensì piuttosto cotta. Regolare eventualmente la temperatura al rechaud oppure fare una breve pausa.
- Per verdure in pastella o tagli di pesce delicati usare gli appositi mestolini per fonduta disponibili come accessori.

Pulizia e cura

- Prima di ogni pulizia, staccare sempre la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio e il liquido.
- Non smaltire l'olio o il grasso usato nello scarico del lavello, bensì in maniera ecologica in conformità alle normative locali sullo smaltimento degli oli esausti.
- Pulire il recipiente, il paraspruzzi e le forchettine con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugare tutto completamente. Questi parti possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi ai fini della pulizia.
- Pulire il rechaud utilizzando un panno umido e asciugarlo accuratamente. Non immergere mai il rechaud in acqua o in altri liquidi. Non lavarlo in lavastoviglie.

QUALI SONO LE VARIANTI DI FONDUTA?

Fondue Bourguignonne (fonduta di borgogna)

La classica fonduta viene preparata con olio o grasso. Come ingrediente viene usata innanzitutto la carne di manzo, ma anche di maiale, tacchino, pollo o agnello. I pezzi di carne a bocconcini vengono infilzati sulla forchetta ed immersi nel grasso. La temperatura dovrebbe essere all'incirca di 180 °C.

Fondue Chinoise (Fonduta cinese)

Per questo tipo di ricetta un brodo insaporito viene riscaldato nella pentola da fonduta. Come ingredienti vengono usati carne, pesce come pure verdure. Gli alimenti vengono posti in un filtro di fonduta (cucchiaio di ebollizione), che si appende dentro nel brodo. La temperatura raggiunge circa 100 °C.

PROPOSTE DI RICETTE

Per le fondute esistono molteplici varianti e ricette. Provate semplicemente alcune ricette e scoprite le vostre favorite oppure create le vostre variazioni individuali. Le due seguenti classiche ricette offrono la giusta base per questo scopo.

Fondue Bourguignonne (La classica fonduta di carne)

Ingredienti (per 4 persone): 1,2 kg di carne di manzo tagliata a dadi
1 l di olio di semi o grasso per friggere
cipolline
cornichons
sott'aceti
sale e pepe
2 baguette

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti in piccole coppette sulla tavola. Riscaldare il grasso nella pentola della fonduta e tenerlo al caldo sul Rechaud durante il pasto. Infilzare la carne su lunghe forchette da fonduta e farla friggere brevemente nel grasso fino a raggiungere un colore marrone/oro. Insaporire con le diverse specie di salse a seconda del gusto. Altri possibili additivi sono: salse da fonduta adatte (minimo 4 salse) ad insaporire, come pure verdure sott'aceto baguette fresco.

Consiglio:

Si può insaporire anche l'olio, nel senso di introdurre 4 giorni prima delle spezie, aglio e peperoncino e rimuovere queste poco prima di riscaldare l'olio.

Fondue Chinoise (Fonduta cinese)

Ingredienti (per 4 persone): 300 g di ognuna di queste carni: petto di pollo, filetto di vitello e filetto di maiale
 1 grossa carota
 un piccolo stelo di liliacea
 40 grammi di gambi di sedano
 1 pezzo di zenzero (circa 4 cm)
 ½ stelo di melissa di limone
 250 g di spinaci
 250 g di cipolline di primavera
 1-2 litri di brodo di gallina
 3 cucchiaini di Sherry secco
 3 cucchiaini di salsa di soia
 4 tuorli d'uovo freschi

Per la salsa:

Preparazione:

Mettere la carne separatamente nei sacchetti per congelare e lasciarla leggermente gelare per circa 45 minuti. Dopo di ch  tagliarla a fette sottilissime e stenderle su un piatto grande. Pulire le carote, la liliacea, e il sedano, lavare il tutto accuratamente, eventualmente sbucciare e tagliare in stanghette sottili. Sbucciare lo zenzero e tritarlo finemente con la melissa di limone. Pulire gli spinaci e le cipolline di primavera, lavarle e disporle insieme. Far cuocere il brodo di gallina nella pentola della fonduta sul fornello ed aggiungervi le carote, la liliacea, lo zenzero e la melissa di limone. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti ed insaporirlo quindi con dello Sherry. Mettere la pentola della fonduta sul rechaud caldo. Distribuire la salsa di soia in 4 scodelline e sbatterle ognuna con un tuorlo d'uovo. Disporre tutti gli ingredienti sulla tavola. Gli ingredienti vengono porzionati nei filtri o infilzati sulla forchetta della fonduta, cotti nel brodo bollente e a seconda dei gusti intinti nella salsa di soia. A questo si adattano salse piccanti, riso e baguette fresco.

Dati tecnici 21 4200 28 00

220 – 240 V | 50/60 Hz | 1200 W

Solo per l'uso domestico!
Non immergere in liquidi!



Smaltimento / riciclaggio



Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. ricicleria) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilit  di smaltimento presso il Suo Comune.

Smaltire l'olio o il grasso usati nel rispetto dell'ambiente e secondo le normative locali in materia di smaltimento.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



SET DE FONDUE **GENF**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!



Enhorabuena por la compra de este set de fondue de KÜCHENPROFI.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha este set de fondue, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, KÜCHENPROFI no asume la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse.

Indicaciones de seguridad

1. En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
2. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No use el dispositivo al aire libre.
3. En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
4. No toque ni el soporte ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
5. No utilice ninguna caja de enchufe multiple que ya esté ocupada por otros aparatos.
6. Utilice el set de fondue solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto.
7. Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está

permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del aparato.

8. Los niños no pueden jugar con el aparato.
9. Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
10. Utilice siempre el set de fondue sobre superficies planas y estables y suficientemente resistentes al calor, nunca cerca de placas de cocina calientes, llamas de gas ni otras fuentes de calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre alrededor y por encima del set de fondue. Proteja bien las superficies delicadas contra posibles salpicaduras.
11. **Atención:** El set de fondue debe tener una posición segura. Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma plana sobre las cuatro patas.
12. **Atención:** No llene nunca el recipiente por encima de la marca de nivel máximo ("MAX") si desea evitar que el líquido rebose y se produzcan salpicaduras: ¡peligro de quemaduras!
13. **¡Peligro de lesiones y quemaduras!** Durante el uso se generan altas temperaturas. Después del uso permanece calor residual.  Utilice guantes resistentes al calor. No transporte el soporte mientras que es caliente todavía, o mientras el recipiente está sobre él. Para desplazarlo no tire del cable; eleve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.
14. Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.
15. Preste atención a que no haya cuerpos extraños (p. ej., papel, paños de cocina, etc.) en la placa calefactora.
16. Utilice solamente el recipiente incluido. Esto garantiza una posición estable y segura sobre el soporte.

17. Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - en caso de fallos durante el funcionamiento,
 - con cada limpieza.

¡Para ello, tire solo del propio enchufe!
18. Compruebe los deterioros en el cable de red antes de cada uso. Evite que se aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies calientes o que roce en cantos agudos. Si el cable está deteriorado, se debe sustituir en todo caso.
19. Jamás sumerja el soporte, el cable o el enchufe de red en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
20. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
21. No intente abrir ni reparar nunca el aparato usted mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.
22. Use solamente accesorios originales.

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie el soporte con un paño húmedo y séquelo con cuidado.
- Limpie la olla, la protección contra salpicaduras y los tenedores con agua caliente y un detergente suave. Seque todo completamente.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos. No lave el soporte en el lavavajillas.

Puesta en marcha

- Coloque el set de fondue sobre una base apropiada (evitar superficies metálicas, textiles, etc.). Proteja bien las superficies delicadas contra posibles salpicaduras.
- Llene la olla de aceite/grasa o caldo hasta un nivel situado entre las marcas "MIN" y "MAX". **Atención:** Llene la olla hasta la marca superior como máximo para evitar salpicaduras y que el contenido se desborde.
- Coloque la olla sobre el soporte y conecte el enchufe con la toma de corriente. **Atención:** asegúrese de que el cable de alimentación no tenga contacto con las superficies calientes del soporte.
- Se encenderá el piloto de control. Ajuste el regulador de temperatura en la posición más alta. Durante le proceso de calentamiento el piloto de control está encendido en rojo. En cuanto se haya alcanzado la temperatura, el piloto de control está encendido en blanco.
- Introduzca una cuchara de madera en la grasa caliente. Si se forman burbujas inmediatamente, significa que se ha alcanzado la temperatura ideal.
- Ajuste el calor siguiendo la temperatura necesitada.
- Espete los alimentos preparados en los tenedores y cocínelos en el líquido caliente.
- Recuerde la marca en el mango de su tenedor.
- **Precaución:** Nunca deje la olla de fondue con líquido caliente sin ser observado o cerca de niños. Ayúdelos a preparar y cocinar los ingredientes.
- Una vez que los ingredientes estén cocidos, retire cuidadosamente el tenedor de la olla. Deja que las piezas goteen un poco.
- Disfruta de la comida con salsas y salsas a juego.
- Después del uso retire el enchufe de red para desconectar el aparato.

Consejos y trucos

- Utilice solo aceite o grasa insípidos y resistentes a las altas temperaturas; tenga en cuenta las indicaciones que se encuentran en el envase del producto, así como la fecha de caducidad. Grasas como la mantequilla, la margarina o los aceites prensados en frío no son apropiadas.
- Opcionalmente, el aceite/la grasa o el caldo también se pueden calentar en la estufa, incluida la inducción.
- Utilice la fondue únicamente con la protección contra salpicaduras suministrada para protegerse contra las salpicaduras peligrosas.
- Recomendamos secar cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la grasa caliente.
- Para un resultado perfecto, los trozos de carne deberían tener temperatura ambiente.
- Nunca debe haber demasiados tenedores en la olla, pues cada ingrediente nuevo enfriará el líquido. Si la temperatura es demasiado baja, la carne ya no se asará/freirá correctamente, más bien se cocerá. Reajuste la temperatura con el regulador o haga simplemente una pequeña pausa.
- Para piezas de verduras envueltas en pasta o piezas delicadas de pescado, recomendamos el uso de los coladores de fondue disponibles como accesorio.

Limpieza y cuidados

- Antes de cada limpieza, retirar siempre el enchufe de red y dejar enfriar el aparato el contenido de la olla.
- No vierta el aceite/la grasa refrigerado en el fregadero. Deséchelo según las disposiciones locales para no contaminar el medio ambiente.
- Limpie la olla, la protección contra salpicaduras y los tenedores con agua caliente y un detergente suave. Seque todo completamente. Estas partes se pueden también lavar en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Limpie el soporte únicamente con un paño húmedo y séquelo después. No sumerja el soporte en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.

¿QUÉ TIPOS DE FONDUE EXISTEN?

Fondue bourguignonne (fondue borgoñona)

La clásica fondue de carne se prepara con aceite o grasa. El ingrediente más utilizado es la carne de vacuno, pero también de cerdo, pavo, pollo o cordero. Los trocitos de carne se pinchan con los tenedores y se introducen en la grasa caliente. La temperatura debe ser de unos 180 °C.

Fondue chinoise (fondue china)

En este caso, en la olla de fondue se calienta un caldo bien condimentado. Los ingredientes utilizados son carne, pescado y verduras cortados en trozos muy finos. Para ello, los alimentos se colocan en una espumadera para fondue (cuchara colador) que se introduce a continuación en el caldo. La temperatura debe ser de unos 100 °C.

IDEAS DE RECETAS

Existe una gran variedad de modalidades y recetas para la fondue. Pruebe algunas recetas y descubra cuáles son sus favoritas o invente su propia modalidad de fondue. Las dos recetas clásicas que se muestran a continuación le proporcionarán la base perfecta para ello.

Fondue bourguignonne (clásica fondue de carne)

Ingredientes (para 4 pers.): 1,2 kg de carne de vacuno en dados
1 l de aceite vegetal o grasa para freír
cebollitas en vinagre,
pepinillos,
mezcla de verduras en vinagre
sal y pimienta
2 piezas de pan tipo baguette

Preparación:

Colocar todos los ingredientes en cuencos pequeños sobre la mesa. Calentar la grasa en la olla de fondue y dejarla sobre el infiernillo durante la comida para que se mantenga caliente. Pinchar la carne en los tenedores largos para fondue y dorarlos en la olla. Sazonar al gusto con distintas salsas para fondue.

Hay muchas salsas que resultan ideales para la fondue (mín. 4 salsas), así como las verduras en vinagre y el pan fresco tipo baguette.

Consejo:

También se puede sazonar el aceite macerando previamente en él hierbas aromáticas, ajo y chile durante 4 días aprox. y retirando estos ingredientes poco antes de poner el aceite a calentar.

Fondue chinoise (fondue china)

Ingredientes (para 4 pers.): 300 g de cada uno de estos tipos de carne:
 pechuga de pollo, filete de ternera y filete de cerdo
 1 zanahoria grande
 1 rama pequeña de puerro
 40 g de apio en rama
 1 trozo de jengibre fresco (aprox. 4 cm)
 ½ ramita de hierba limón
 250 g de espinacas, 250 g de cebolletas
 entre 1 y 2 l de caldo de pollo
 3 cucharadas de jerez seco
 3 cucharadas de salsa de soja
 4 yemas de huevos frescos

Para la salsa:

Preparación:

Introducir la carne por separado en bolsas para congelados y dejarlas en el congelador durante 45 minutos aprox. A continuación, cortar en rodajas muy finas y disponer sobre una tabla. Limpiar, lavar y, en su caso, pelar la zanahoria, el puerro y el apio y cortar en tiritas finas. Pelar el jengibre y picarlo muy bien junto con la hierba limón. Limpiar las espinacas y las cebolletas, lavar y servir juntas. Llevar a ebullición el caldo de pollo en la olla de fondue sobre la cocina e introducir la zanahoria, el puerro, el jengibre y la hierba limón. Cocer durante 10 minutos aprox. y aderezar con jerez a continuación. Colocar la olla de fondue sobre el infiernillo caliente. Repartir la salsa de soja en cuatro cuencos pequeños y batirla con una yema de huevo en cada uno. Disponer todos los ingredientes sobre la mesa. Los ingredientes se introducen por porciones en la espumadera para fondue o se pinchan con los tenedores para fondue, se cuecen en el caldo caliente y se mojan en la salsa de soja a gusto del consumidor. Ideal con salsas picantes, arroz y pan fresco tipo baguette.

Datos técnicos 21 4200 28 00

220–240 V | 50/60 Hz | 1200 W

¡Solo para uso doméstico!
¡No sumergir en líquidos!



Eliminación / reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el aparato en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Deseche el aceite o la grasa usados de forma respetuosa con el medio ambiente y de acuerdo con las normas de eliminación locales.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



FONDUESET **GENF**

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Gefeliciteerd met Uw aankoop van dit KÜCHENPROFI fondueset.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van de fondueset deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

Houd in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schades ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

Veiligheidsinstructies

1. Voeg deze gebruiksaanwijzing toe indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
2. Bij onoordeelkundig gebruik of foutieve bediening wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten.
3. Controleer eerst of de netspanning en stroomsoort overeen komen met de gegevens op het typeplaatje.
4. Raak het rechaud of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
5. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten.
6. Gebruik de fondueset alleen onder toezicht en uitsluitend daarvoor waar het is bedoeld.
7. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, wanneer zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik

van het apparaat zijn geïnstrueerd en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Het apparaat mag niet door kinderen gereinigd of onderhouden worden.

8. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
9. Sluit dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.
10. Gebruik de fondueset alleen op voldoende hittebestendige alsmede vlakke en stevige oppervlakken en niet in de buurt van hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen. Let op voldoende vrije ruimte naast en boven de fondueset. Bescherm gevoelige oppervlakken voldoende van mogelijke spatten.
11. **Let op:** Het apparaat moet stabiel staan. Let er op dat het recht en vlak op alle vier de voetjes staat.
12. **Let op:** Vul de fonduepan nooit tot boven de MAX-markering om overlopen en spatten te voorkomen, er bestaat dan namelijk kans op brandwonden!
13. **Gevaar voor verwonding en verbranding!** Bij het gebruik ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen. Verplaats het rechaud niet zolang het nog heet is of wanneer de fonduepan op het rechaud zit. Om de rechaud te verplaatsen het apparaat optillen en op de gewenste plek neerzetten, niet aan de stroomkabel trekken.
14. Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.
15. Let er op dat er zich geen vreemde voorwerpen (bijv. papier, theedoek etc.) in de buurt van het verwarmingsplaat bevinden.
16. Gebruik uitsluitend de meegeleverde fonduepan. Deze garandeert een veilige stand op het rechaud.



17. Verwijder na elk gebruik de stekker uit het stopcontact; dit geldt ook in geval van:
 - Storingen tijdens het gebruik
 - Elke vorm van reiniging
 Trek hiervoor alleen aan de stekker en niet aan de kabel!
18. Controllere de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Zorg ervoor dat de kabel niet geklemd of sterk gebogen wordt, in contact staat met warme of hete oppervlakken of aan scherpe kanten schuurt. Indien de kabel beschadigd is moet hij worden vervangen.
19. Het rechaud, de kabel of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen dompelen. Het toestel niet in de vaatwasmachine reinigen.
20. Het apparaat nooit gebruiken wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen.
21. Niet proberen het toestel zelf te openen of te repareren. In geval van een storing mag het apparaat alleen door gekwalificeerde technici worden gerepareerd! Neem voor reparaties contact op met de vakspecialzaak.
22. Gebruik alleen de originele accessoires.

Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de rechaud alleen af met een vochtige doek en droog het aansluitend goed af.
- Reinig de fonduepan, de spatdeksel en de vorkjes met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen vervolgens goed.
- Gebruik voor de reiniging geen schurende reinigingsmiddelen of schuurponsjes. Reinig de rechaud niet in de vaatwasmachine.

Gebruik

- Plaats de fondueset op een geschikt oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.). Bescherm de oppervlak voldoende van mogelijke spatten.
- Vul de fonduepan tot tussen de MIN- en MAX-markering met olie, vet of bouillon. Vul de pan maximaal tot aan de MAX-markering om spatten en overlopen te voorkomen.
- Plaats de fonduepan op het rechaud en steek de stekker in een hiervoor geschikt stopcontact. **Let op:** Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken op de behuizing.
- Het controlelampje brandt. Draai de schakelaar op de hoogste positie. Het controlelampje brandt rood zolang het apparaat ophitst. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, het controlelampje brandt wit.
- Zet een houten lepel in het vet. Als er meteen belletjes aan de lepel worden gevormd, is de optimale temperatuur bereikt.
- Regel de hitte naar gelang de gewenste temperatuur.
- Prik het bereide ingrediënten op de vorkjes en kook ze in de hete vloeistof.
- Denk aan het merkteken op het handvat van uw vork.
- **Let op:** Laat de fonduepan nooit met hete vloeistof onopgemerkt of in de buurt van kinderen liggen. Help ze om de ingrediënten klaar te maken en te koken.
- Zodra de ingrediënten gekookt zijn, verwijdert u voorzichtig de vorkjes uit de pan. Laat de stukjes een beetje afdruppen.
- Geniet van het eten met bijpassende sauzen en dipsauzen.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact om het rechaud uit te schakelen.

Tips en trucs

- Gebruik alleen smaakloze, zeer hittebestendige olie of vet; neem de aanwijzingen op de verpakking van het product alsmede de minimale houdbaarheidsdatum in acht. Vetten, zoals boter, margarine of koudgeperste oliën zijn niet geschikt.
- Optioneel kan de olie/het vet of de bouillon ook op de fornuis worden verwarmd, inclusief inductie.
- Gebruik altijd het meegeleverde spatdeksel als bescherming tegen gevaarlijke spetters.
- Het is aan te bevelen, de spijzen goed droog te deppen voordat deze in het vet worden gedoopt.
- Voor een perfect resultaat zouden de stukken vlees op kamertemperatuur zijn.
- Nooit teveel vorkjes gelijktijdig in het vloeistof hangen, aangezien elk stukje vlees het laat afkoelen. Als de temperatuur te laag is zal het vlees niet worden geschroeid maar worden gekookt. Regel de temperatuur met de schakelaar, of las even een korte pauze in om het vet weer op temperatuur te laten komen.
- Voor stukjes groenten in gebak of delicate stukken vis, raden wij het gebruik van fonduenetjes aan, verkrijgbaar als een accessoire.

Reiniging en onderhoud

- Trek voor elke reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact en laat het toestel en de vloeistof afkoelen.
- Giet de afgekoelde olie/het vet niet in de uitloop, maar gooi het op een milieuvriendelijke manier conform de plaatselijke afvalverwijderingsvoorschriften.
- Reinig de fonduepan, de spatdeksel en de vorkjes met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen vervolgens goed. Deze delen kunt U ook in de vaatwasser reinigen.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Veeg het rechaud met een vochtige doek en droog het vervolgens goed af. Dompel het rechaud nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasmachine.

WELKE FONDUE VARIANTEN ZIJN ER MOGELIJK?

Fondue Bourguignonne

Deze klassieke vleesfondue variant wordt met olie of frituurvet toe bereid. Als ingrediënt kiest men op de eerste plaats voor rundvlees, maar ook voor varkensvlees, kip, kalkoen of lamsvlees. De éénhups vleesstukjes worden op de vork gespiest en in het hete vet gedoopt. De temperatuur van het vet moet ca. 180 °C zijn.

Fondue Chinoise

Hiervoor wordt er in de fonduepan een kruidige bouillon opgewarmd. Als ingrediënten gebruikt men dun gesneden vlees, vis en groenten. De spijzen worden in een fonduenetje gedaan, dat in de bouillon wordt gehangen. De temperatuur van de bouillon moet ca. 100 °C zijn.

RECEPTEN

Voor fondue zijn er vele varianten en recepten. Probeer gewoon enkele recepten uit en ontdek wat de voorkeur heeft, of creëer nieuwe individuele variaties. De volgende 2 recepten bieden hiervoor een goede basis.

Fondue Bourguignonne (klassieke vleesfondue)

Benodigheden: 1,2 kg rundvlees, in blokjes
(voor 4 personen) 1 liter olie of frituurvet
zilveruitjes
augurkjes
mixed pickles
zout & peper
stokbrood

Bereiding

Zet alle ingrediënten in kleine schaalpjes op tafel. Verhit de olie in de fonduepan en houdt deze tijdens het tafelen op temperatuur op het rechaud. Vlees op de fonduevork spiezen en kort in het vet goudbruin frituren. Naar smaak met zout en peper kruiden.

Daarbij passen verschillende fonduesauzen (minstens 4), tafelzuur en vers stokbrood.

Tip

De olie kan ook nog worden gekruid door 4 dagen voor het fonduen kruiden, knoflook en chili in de olie te doen, en deze kort voor gebruik eruit te zeven.

Fondue Chinoise

Benodigheden: 300 gr kipfilet, 300 gr kalfsfilet en
300 gr varkensfilet
(voor 4 personen) 1 winterwortel
1 prei, 40 gr bleekselderij
1 stukje ca. 4 cm verse gember
½ steel citroengras,
250 gr verse spinazie
250 gr bosuitjes
1 à 2 liter kippenbouillon
3 EL droge sherry
3 EL sojasaus
4 verse eigeel

Voor de saus:

Bereiding

Doe het vlees op soort in een diepvrieszak, en laat het ca. 45 minuten aanvriezen in de diepvries. Daarna huddunne plakjes snijden en op een schaal presenteren. Wortel, prei en selderij schoon maken, wassen en indien nodig schillen en in kleine reepjes snijden. Gember schillen en samen met het citroengras fijn snijden. Spinazie en bosui wassen en in schaalpjes doen.

Doe de bouillon in de fonduepan en breng op het fornuis aan de kook. Doe de wortel, de prei en de gember met citroengras in de pan. Laat het geheel 10 minuten rustig koken en breng aansluitend op smaak met de sherry. Plaats nu de fonduepan op het hete rechaud. Verdeel de sojasaus over 4 schaalpjes en verroer in elk schaalpje een eigeel met de sojasaus. Plaats alle overige ingrediënten op schalen op tafel.

De ingrediënten worden in kleine porties in het fonduenetje gedaan of op een fonduevorkje gespiest en aansluitend in de hete bouillon gegaard. Naar smaak eventueel in de sojasaus dopen. Daarbij passen scherpe sauzen, rijst en vers stokbrood.

Technische gegevens 21 4200 28 00

220 – 240 V | 50/60 Hz | 1200 W

**Uitsluitend bedoeld voor
huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!**

**Afvalverwerking / recycling**

Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levenscyclus niet samen met het gewone huisvuil als afval worden aangeboden. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieudepot) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Informeer bij de plaatselijke gemeente naar de mogelijkheden tot recycling.

Voer gebruikte olie of vet op een milieuvriendelijke manier af, in overeenstemming met de plaatselijke afvalverwerkingsvoorschriften.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.

KÜCHENPROFI GmbH
Hörscheider Weg 29
42699 Solingen
service@kuechenprofi.de
www.kuechenprofi.de