

KÜCHENPROFI



FONDUE-SET **BASEL**

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Fondue-Set von KÜCHENPROFI. Dieses Gerät ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

### Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie 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 ungeschützt im Freien.**
3. Prüfen Sie 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. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.

6. Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Garen von Lebensmitteln in heißem Fett / Speiseöl oder Brühe.
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, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
9. Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
10. **Achtung:** Betreiben Sie das Gerät nur auf nicht brennbaren, ebenen und stabilen sowie ausreichend hitzebeständigen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie außer Reichweite von Kindern. Schützen Sie empfindliche Oberflächen ausreichend vor eventuell auftretenden Spritzern.
  11. Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät.
  12. Das Rechaud muss einen sicheren Stand haben. Achten Sie darauf, dass es plan auf allen vier Füßen aufsteht.
  13. Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten hat oder sich an scharfen Kanten scheuert.
  14. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.

15. **Achtung:** Füllen Sie den Fondue-Topf niemals über die MAX-Markierung hinaus, um ein Überlaufen und Spritzer zu vermeiden.

16. **Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**



Bei der Inbetriebnahme entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Verwenden Sie bei Bedarf Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

17. Transportieren Sie das Rechaud nicht, solange es noch heiß ist oder der Fondue-Topf auf dem Rechaud steht. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät abkühlen. Um das Gerät zu verschieben, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.

18. Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper (z.B. Papier, Geschirrtücher, etc.) an der Heizplatte befinden.

19. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Fondue-Topf. Dieser garantiert einen sicheren Stand auf dem Rechaud.

20. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:

- wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
- bei Störungen während des Betriebes
- bei jeder Reinigung

Ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!

21. Tauchen Sie das Rechaud, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

22. Benutzen Sie das Rechaud niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.

23. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.

24. 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.

25. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

**Vor dem ersten Gebrauch**

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Rechaud mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig 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. **Achtung:** 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:** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gehäuse hat.
- Die Kontrollleuchte leuchtet nun blau 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 blau.
- 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, um Verwechslungen zu vermeiden.
- **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.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe, ziehen den Netzstecker, um das Rechaud auszuschalten, und lassen alles vollständig abkühlen.

## 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 Sie das Fett / Öl oder die Brühe auch auf dem Herd, inklusive Induktion, erhitzen.
- Benutzen Sie das Fondue-Set 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 Gemüsestücke im Teigmantel oder empfindliche Fischstücke empfehlen wir die Verwendung der als Zubehör erhältlichen Fondue-Siebchen.

## Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung **immer** den Netzstecker und lassen das Gerät sowie den Topfinhalt abkühlen.
- Gießen Sie das abgekühlte Öl / Fett nicht in den Ausguss. Wir empfehlen stattdessen, es mit dem normalen Hausmüll zu entsorgen.
- Reinigen Sie den Fonduetopf, 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.

- Wischen Sie das Rechaud nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab. Tauchen Sie das Rechaud nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Komponenten vollständig trocken sind, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.

## 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 hineinhängt. 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) für 4 Personen

Zutaten: 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 Fonduegabeln spießen und kurz im Fett goldbraun frittieren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passen verschiedene Fonduesaucen 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) für 4 Personen

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

Für die Sauce: 3 EL Sojasauce  
 4 frische Eigelbe

#### 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 4201 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

**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. Geben sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z.B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

### Garantie

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon / die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

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

KÜCHENPROFI



FONDUE SET **BASEL**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI fondue set. This device is a high-quality product and complies with the recognized rules of technology and the Equipment Safety Law.

### Important information

Read these operating instructions carefully prior to operating the appliance 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 intended for household use only. Do not use the appliance unprotected outside.**
3. Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
4. Do not touch either the warmer or the power plug with wet or damp hands.
5. Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
6. Operate the appliance under supervision only and use it exclusively for the intended purpose for cooking food in hot grease / cooking oil or broth.
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, unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
8. Children shall not play with the device.
9. Do not at all operate this unit with an external timer or a separate remote control system.
10. **Attention:** Only operate the appliance on non-flammable, flat, stable and sufficiently heat resistant surfaces and not near water sources, hot cooktops, gas flames or other sources of heat and out of the reach of children. Protect sensitive surfaces from splashes that may occur.
11. Ensure sufficient free space above and near the appliance.
12. The warmer has to have a safe stand. Make sure that it stands level on all four feet.
13. Avoid smashing or kinking the power cord or having contact to hot surfaces or liquids and abrasion on sharp edges.
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. **Attention:** Never fill the fondue pot above the MAX mark to keep it from overflowing and prevent splashes of hot liquid.



## 16. Risk of injuries or burns!



Using the device results in high temperatures. Even after use, there is residual heat. If necessary, use oven gloves or pot holders.

17. Do not move the warmer as long as it is still hot or the fondue pot is placed on it. Pull the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely. Do not pull on the cable to move the device. Lift the warmer and place it on the desired location.
18. Ensure that no foreign bodies (paper, dishtowels, etc.) are touching the heating plate.
19. Use the included fondue pot only. This ensures that the pot is firmly seated on the warmer.
20. Pull out the power plug after each use and in case of:
  - the appliance not being under your direct supervision
  - malfunctions during operation
  - each cleaning
 Do not pull on the power cord, but on the plug itself!
21. Never immerse the warmer, the cable or the plug in water or other liquids. Please do not clean it in the dishwasher.
22. Never use the warmer if you discover damages, if water has entered the housing, or if the device has fallen down.
23. Check the power cord before every use for damage. If the power cord is damaged, it must immediately be replaced. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.
24. Never attempt to open or repair the warmer yourself. In the event of a malfunction, have it repaired only by qualified experts. Contact an authorized retailer for this.
25. Use original accessories only.

## Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- First, remove all packaging materials.
- Wipe the warmer with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly.
- Clean the fondue pot, the 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.

## 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:** Ensure that the power cord does not touch any hot surfaces on the housing.
- The indicator light switches on in blue. 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 blue.
- 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.
- Adjust the intensity of heat in accordance with the temperature you need.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of food and cook them in the hot liquid. Take note of the marking on the handle of your fork to avoid mixing them up.

- **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, adjust the temperature knob to the lowest setting, disconnect the power cord from the socket to switch off the warmer and allow it to cool down completely.

### 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 down.
- Do not pour the cooled oil / grease into the drain. We recommend disposing of it in the regular household waste instead.
- Clean the fondue pot, splash guard as well as the forks with warm water a mild detergent. Dry all parts thoroughly. Optionally these parts can be also cleaned in the dishwasher.
- Only wipe the warmer with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly. Do not submerge the device in water or other liquids. Do not clean in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that the appliance and all parts are completely dry before using it again or storing it.

### What kind of fondue variations are there?

#### Fondue Bourguignonne (classic meat fondue)

This classic meat fondue is prepared using oil or fat. As an ingredient in the first place is beef, 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, well-seasoned stock 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) for 4 servings

Ingredients: 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 fondue forks and fry it briefly in the fat until it is golden brown. Season with salt and pepper to taste.

Different fondue 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 beforehand and removing these shortly before heating the oil up.

#### Fondue Chinoise (Chinese fondue) for 4 servings

Ingredients: 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)  
 1/2 stalk of lemon grass  
 250 g of spinach  
 250 g of spring onions  
 1 to 2 L of chicken stock  
 3 tablespoons of dry sherry  
 For the sauce: 3 tablespoons of soy sauce  
 4 fresh egg yolks

#### 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 them 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 4201 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

**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, take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

### Warranty

We cover this appliance with a warranty of 2 years from the date of purchase. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of warranty claim. The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip / receipt.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

KÜCHENPROFI



ENSEMBLE À FONDUE **BASEL**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel ensemble à fondue de KÜCHENPROFI. Cet appareil est un produit de qualité conforme aux règles reconnues de la technique et à la législation sur la sécurité des appareils.

### Informations importantes

Avant la première utilisation de cet appareil, lisez 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 l'appareil.
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 sans protection.**
3. Vérifiez 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 le réchaud ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
5. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
6. Utilisez l'appareil exclusivement sous surveillance et utilisez-le uniquement aux fins prévues pour la cuisson des aliments dans de la graisse / de l'huile ou du bouillon chaud.
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 à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
8. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
9. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
10. **Attention :** Utilisez l'appareil sur des surfaces ininflammables, plates et stables et suffisamment résistantes à la chaleur et pas à proximité de sources d'eau, plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur ainsi que de la portée des enfants. Protégez des surfaces sensibles contre des éclaboussures éventuelles.
11. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre à côté et en dessus de l'appareil.
12. Le réchaud doit être posé stablement et bien en équilibre. Veillez à ce que l'appareil soit bien posé sur ses quatre pieds.
13. Veillez à ce que le câble ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou avec des surfaces ou liquides brûlantes.
14. Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.

15. **Attention :** Ne remplissez jamais le caquelon au-dessus du repère MAX afin d'éviter un débordement et des éclaboussures.

16. **Risque de blessures ou brûlures !**



Using the device results in high temperatures. Even after use, there is residual heat. If necessary, use oven gloves or pot holders.

17. Ne transportez pas le réchaud tant que celui-ci est chaud ou le caquelon se trouve dessus. Retirez la fiche d'alimentation de la prise et laissez refroidir le réchaud. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et déposez-le à l'endroit souhaité.

18. Veillez à ce qu'aucun corps étranger (par ex. papier, torchons etc.) ne se trouve près de la plaque de chauffage.

19. N'utilisez que le caquelon inclus. Celui-ci garantit une grande stabilité sur le réchaud.

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

- lorsque l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
- des pannes pendant l'utilisation
- à chaque nettoyage

Pour ce faire, tirez uniquement sur la prise même !

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

22. 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.

23. Avant chaque utilisation, vérifiez que le cordon électrique ne présente aucun dommage. Dès le câble soit endommagé, il doit être remplacé immédiatement. Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé.

24. 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.

25. 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.
- En premier lieu enlevez toutes les parties de l'emballage.
- Essuyez le réchaud avec un chiffon doux, légèrement humecté si besoin. Puis séchez-le complètement.
- Nettoyez le caquelon, l'anneau anti-éclaboussures et les fourchettes avec de l'eau chaude et un détergent doux. Puis séchez ces parties complètement.
- N'utilisez pas d'objets tranchants, essence, solvants, brosses à recurer et produits abrasifs pour le nettoyage.

**Mise en service**

- Placez l'ensemble à fondue sur une surface adaptée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.). Protégez la surface 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 en bleu. Tournez le régulateur de température 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 change à bleu.

- 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 du marquage sur la poignée pour éviter des confusions.
- **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 réglez le régulateur de température sur le niveau le plus bas et retirez impérativement de la prise la fiche du cordon d'alimentation et laissez complètement refroidir l'appareil.

### 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 délicats, utilisez les petites cuillères à fondue disponibles comme accessoire.

### Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage débranchez **toujours** la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- N'éliminez pas l'huile ou la graisse usagée dans un évier, mais dans les ordures ménagères, 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.
- Essuyez le réchaud uniquement à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humecté si besoin. Puis séchez-le complètement. Ne plongez jamais le réchaud dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants, essence, solvants, brosses à recurer et produits abrasifs pour le nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil et toutes les parties sont complètement secs avant de le réutiliser ou de le ranger.



## 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 bœuf, mais aussi du porc, de la dinde, du poulet ou du mouton. Les morceaux de viandes découpés en bouchées sont piqués sur la fourchette puis plongés dans l'huile chaude. La température devrait être maintenue à environ 180 °C.

### La Fondue Chinoise

Ici un bouillon épicé est chauffé dans la casserole. Comme ingrédients on peut utiliser de la viande découpée en tranches très minces, du poisson ainsi que des légumes. Les ingrédients sont déposés dans une passoire à fondue que l'on suspend dans le bouillon. La température devrait 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)

pour 4 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de viande de bœuf, 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 des fourchettes à fondue et la faire frire brièvement dans l'huile, jusqu'à être dorée. Suivant les goûts, assaisonner la viande avec sel et poivre. Pour l'accompagnement on utilisera des différentes sauces à fondue, 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 pour 4 personnes

Ingrédients : 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 (environ 4 cm)  
 1/2 tige de citronnelle  
 250 g d'épinards  
 250 g d'oignons de printemps  
 1 à 2 L de bouillon de poule  
 3 cuillères à soupe de Sherry sec

Pour la sauce : 3 c. à soupe de sauce de soja  
 4 jaunes d'œufs frais

#### Préparation :

Mettre les morceaux de viande chacun 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, puis les découper en petits bâtonnets. Éplucher 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 le réchaud le bouillon de poule et ajouter la carotte, le poireau, le gingembre et la citronnelle. Laisser cuire le tout pendant environ 10 minutes à feu doux, ensuite assaisonner au Sherry. Partagez la sauce de soja dans quatre raviols et la mélanger avec un jaune d'œuf chacun. Disposez tous les ingrédients sur la table. Les ingrédients sont placés par portions dans des passeroires à fondue ou embrochés sur des fourchettes à fondue, cuits dans le bouillon chaud et, selon les goûts, trempés dans la sauce soja. Comme accompagnement on peut disposer des sauces épicées, du riz et de la baguette fraîche.

### Données techniques 21 4201 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

**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.

### Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

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

KÜCHENPROFI



SERVIZIO FONDUTA **BASEL**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Vi auguriamo molto piacere con il vostro nuovo servizio fonduta di KÜCHENPROFI. Questo apparecchio è un prodotto di qualità ed è conforme alle regole riconosciute della tecnica nonché ai requisiti posti dalla legge in materia di sicurezza degli apparecchi.

### Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo di questo apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, per 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 senza protezione.**
3. Controllare prima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.
4. Non afferrare il rechaud o la spina di rete con mani umide o bagnate.
5. Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.

6. Far funzionare l'apparecchio soltanto sotto sorveglianza e usarlo esclusivamente per lo scopo previsto per la cottura di alimenti in grasso / olio alimentare o brodo caldo.
7. Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni 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. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni.
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. **Attenzione:** L'apparecchio deve essere collocato solamente su superfici non infiammabili, piane, robuste e sufficientemente resistenti al calore, e va tenuto lontano da fonti di acqua, piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore come anche fuori dalla portata dei bambini. Proteggere superfici sensibili da possibili spruzzi.
11. Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra il servizio fonduta.
12. Il rechaud deve avere una posizione sicura. Assicurarsi che si sia trovato piano su tutti i quattro i piedini.
13. Evitare che il cavo venga schiacciato, piegato o che vada in contatto con superfici o liquidi calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati.
14. Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.

15. **Attenzione:** Per evitare tracimazioni e schizzi di liquido non riempire mai la pentola oltre alla tacca MAX.

16. **Pericolo di lesioni o ustioni!**



Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Anche dopo l'uso rimane del calore residuo. Usare guanti appropriati resistenti al calore o presine se necessario.

17. 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. Staccare la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.

18. Accertarsi che non si trovi alcun corpo estraneo (per esempio carta, asciugapiatti, ecc.) vicino il piatto di riscaldamento.

19. Utilizzare solo la pentola per fonduta in dotazione. Ciò garantisce una posizione sicura sul rechaud.

20. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:  
 - quando l'apparecchio non è sotto la vostra diretta sorveglianza  
 - in caso di anomalie durante l'esercizio  
 - ad ogni pulizia

Per staccare la spina dalla presa afferrare soltanto la spina.

21. Non immergere mai il rechaud, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavararlo nella lavastoviglie.

22. 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.

23. Prima di ogni utilizzo controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Nel caso in cui sia danneggiato, deve essere sostituito immediatamente. Questo può essere sostituito solo dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.

24. 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.

25. 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 d'imballaggio.
- Pulire il rechaud con un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito. Quindi asciugarlo con cura.
- Pulire la pentola, il anello paraspruzzi e le forchette con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarli completamente.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detersivi aggressivi ai fini della pulizia.

**Messa in funzione**

- Mettere il servizio fonduta su una superficie d'appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessili ecc.). Proteggere la superficie da possibili spruzzi.
- Versare l'olio / il grasso o il brodo nella pentola fino ad un livello compreso tra la tacca MIN e quella MAX. **Attenzione:** Per evitare spruzzi e tracimazioni riempire il recipiente solamente fino alla tacca MAX.
- Posare la pentola sul rechaud e collegare la spina di rete alla presa.
- **Attenzione:** Assicurarsi che il cavo di alimentazione non abbia contatto con superfici calde sull'alloggiamento.
- La spia di controllo si illumina in blu. Girare a il regolatore sulla posizione più alta. La spia di controllo si illumina in rosso. Quando la temperatura impostata è raggiunta la spia di controllo si illumina in blu.

- 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 forchette e quindi cuocerli nel liquido caldo. Tenere a mente il segno del manico della propria forchetta per evitare confusioni.
- **Attenzione:** Non lasciare mai la pentola 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 forchetta dalla pentola con una certa cautela. Far sgocciolare leggermente i pezzetti.
- Accompagnare gli alimenti cotti con salse e intingoli adatti.
- Dopo l'uso ruotare il regolatore della temperatura sul livello minimo, staccare assolutamente la spina del cavo di rete dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

### 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.

- Non immergere troppe forchette nella pentola da fonduta, in quanto ogni ingrediente tende a raffreddare il liquido. Se la temperatura è troppo bassa, la carne non viene giustamente arrostita / frita, 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 lavandino, bensì in conformità alle normative locali sullo smaltimento degli oli esausti.
- Pulire la pentola, il paraspruzzi e le forchette con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugare tutto completamente. Questi parti possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Pulire il rechaud solamente con un panno morbido, se necessario leggermente inumidito. Quindi asciugare completamente. Non immergere mai il rechaud in acqua o in altri liquidi. Non lavarlo in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detersivi aggressivi ai fini della pulizia.
- Accertarsi che l'apparecchio e tutti i suoi accessori siano completamente asciutti prima di utilizzarli nuovamente o di riporli.

## 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 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 colino da fonduta, 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)

per 4 persone

Ingredienti : 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 forchette da fonduta e farla friggere brevemente nel grasso fino a raggiungere un colore marrone / oro. Insaporire con sale e pepe a seconda del gusto. Altri possibili additivi sono: salse da fonduta adatte 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) per 4 persone

**Ingredienti:** 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)  
1/2 stelo di citronella  
250 g di spinaci  
250 g di cipolline di primavera  
1-2 L di brodo di gallina  
3 cucchiari di Sherry secco

**Per la salsa:** 3 cucchiari di salsa di soia  
4 tuorli d'uovo freschi

#### 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 citronella. 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 aggiungere le carote, la liliacea, lo zenzero e la citronella. 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 da 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 4201 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

**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.

### Garanzia

Per questo apparecchio   offerta una garanzia di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dalla normale usura, dall'utilizzo non conforme o non corrispondente allo scopo previsto, da un'insufficiente manutenzione e pulizia, nonch  da danni intenzionali, dal trasporto o da incidenti o da interventi da parte di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia pu  essere concessa soltanto se l'apparecchio   corredato dallo scontrino / la fattura. Questo certificato di garanzia deve essere inviato unitamente all'apparecchio chiuso.

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



KÜCHENPROFI



SET DE FONDUE **BASEL**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Le deseamos mucho placer con su nuevo set de fondue de KÜCHENPROFI. Este aparato es un producto de calidad y cumple las reglas reconocidas de la técnica y la ley de seguridad de aparatos.

### Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha este aparato, 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 utilice el dispositivo al aire libre sin protección.**
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 hornillo ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
5. Conecte el aparato solamente a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben ser secos.

6. Opere el aparato solamente bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto para la cocción de alimentos en grasa / aceite comestible o caldo caliente.
7. Este aparato se puede usar 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 a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
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. **Atención:** Utilice el aparato solo sobre superficies no inflamables, planas y estables, así como suficientemente resistentes al calor, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor, así como fuera del alcance de los niños. Proteja bien las superficies delicadas contra posibles salpicaduras.
11. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre alrededor y por encima del set de fondue.
12. El hornillo debe tener una posición segura. Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma plana sobre las cuatro patas.
13. Evite que el cable aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies o líquidos calientes o que roce en cantos agudos.
14. Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.

15. **Atención:** No llene nunca la olla de fondue por encima de la marca de nivel máximo ("MAX") para evitar que el líquido rebose y se produzcan salpicaduras.

16. **¡Peligro de lesiones y quemaduras!**



Durante el funcionamiento se generan altas temperaturas. Después del uso permanece calor residual. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina si es necesario.

17. No transporte el hornillo mientras que es caliente todavía, o mientras la olla de fondue está sobre él. Retire el enchufe de red y deje que el aparato se enfríe. Para desplazarlo no tire del cable; eleve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.

18. Preste atención a que no haya cuerpos extraños (p. ej., papel, paños de cocina, etc.) en la placa calefactora.

19. Utilice solamente la olla de fondue incluida. Esta garantiza una posición estable y segura sobre el hornillo.

20. Retire el enchufe después de cada uso y también:

- si el aparato no se encuentra bajo su supervisión directa
- en caso de fallos durante el funcionamiento
- con cada limpieza

¡Para ello, tire solamente del propio enchufe!

21. Jamás sumerja el hornillo, el cable o el enchufe de red en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.

22. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.

23. Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado.

24. 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.

25. Use solamente accesorios originales.

### Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie el hornillo con un paño suave, ligeramente húmedo en el caso dado. A continuación, 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.

### 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 MAX como máximo para evitar salpicaduras y que el contenido se desborde.
- Coloque la olla sobre el hornillo 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 hornillo.

- Se encenderá el piloto de control en azul. Ajuste el regulador de temperatura en la posición más alta. Durante el 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 azul.
- 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 para evitar confusiones.
- **Precución:** 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 adecuadas.
- Después del uso, ajuste el regulador de temperatura en la posición más baja, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente para apagar el aparato, y deje que el aparato se enfríe completamente.

### 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 para fondue disponibles como accesorio.

### Limpieza y cuidados

- Antes de cada limpieza, retire **siempre** el enchufe de red y deje enfriar el aparato como el contenido de la olla.
- No vierta el aceite / la grasa refrigerado en el fregadero. Deséchelo según las disposiciones locales.
- 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.
- Limpie el hornillo con un paño suave, en caso necesario, ligeramente humedecido. Luego séquelo completamente. No sumerja el hornillo en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Asegúrese de que el aparato y todos los componentes estén completamente secos antes de reutilizarlo o guardarlo.

## ¿Qué tipos de fondue existen?

### Fondue bourguignonne (fondue borgoñona)

La fondue de carne clásica 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 (fondue de carne clásica) para 4 personas

Ingredientes: 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 panes 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 sal y pimienta. Hay muchas salsas que resultan ideales para la fondue, 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) para 4 personas

Ingredientes: 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)  
1/2 ramita de cidronela  
250 g de espinacas  
250 g de cebolletas  
entre 1 y 2 L de caldo de pollo  
3 cucharadas de jerez seco

Para la salsa: 3 cucharadas de salsa de soja  
4 yemas de huevos frescos

#### 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 cidronela. Limpiar las espinacas y las cebolletas, lavar y servir juntas. Colocar la olla de fondue sobre el hornillo. Llevar a ebullición el caldo de pollo en la olla de fondue e introducir la zanahoria, el puerro, el jengibre y la hierba limón. Cocer durante 10 minutos aprox. y aderezar con jerez a continuación. 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 coladores 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 4201 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

**¡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.

### Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

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

KÜCHENPROFI



FONDUESET **BASEL**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe fondueset van KÜCHENPROFI. Dit apparaat is een kwaliteitsproduct en voldoet aan alle wettelijke technische veiligheidseisen.

### Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van dit apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Neem 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 gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan. Voor schade 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 zonder bescherming.**
3. Controleer eerst of de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
4. Raak het rechaud of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
6. Gebruik het apparaat enkel onder toezicht en uitsluitend voor het beoogde doel, namelijk voor het koken van voedsel in heet vet / kokende olie of bouillon.
7. Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en / of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
8. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
9. Sluit dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.
10. **Let op:** Gebruik dit apparaat uitsluitend op niet brandbare, egale, stabiele en hittebestendige oppervlakken en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen, alsmede buiten bereik van kinderen. Bescherm gevoelige oppervlakken voldoende van mogelijke spatten.
11. Let op voldoende vrije ruimte naast en boven dit apparaat.
12. Het rechaud moet stabiel staan. Let erop dat het recht en vlak op alle vier de voetjes staat.
13. Let op dat de kabel niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, contact met warme of hete oppervlakken of vloeistoffen heeft of langs scherpe randen schuurt.
14. Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.



15. **Let op:** Vul de fonduepan nooit tot boven de MAX-markering om overlopen en spatten te voorkomen.

16. **Gevaar voor verwonding en verbranding!**



Bij het gebruik ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Gebruik indien nodig hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.

17. Verplaats het rechaud niet zolang het nog heet is of wanneer de fonduepan op het rechaud zit. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Om de rechaud te verplaatsen het apparaat optillen en op de gewenste plek neerzetten, niet aan de stroomkabel trekken.

18. Let erop dat er zich geen vreemde voorwerpen (bijv. papier, theedoek etc.) in de buurt van het verwarmingsplaat bevinden.

19. Gebruik uitsluitend de meegeleverde fonduepan. Deze garandeert een veilige stand op het rechaud.

20. Verwijder na elk gebruik de stekker uit het stopcontact; dit geldt ook in geval van:

- als het apparaat zich niet onder direct toezicht bevindt
- storingen tijdens het gebruik
- elke vorm van reiniging

Trek hiervoor alleen aan de stekker en niet aan de kabel!

21. Dompel het rechaud, de kabel of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het toestel niet in de vaatwasmachine.

22. Gebruik het rechaud nooit wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen.

23. Controleer de stroomkabel vóór elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde en geautoriseerde specialist.

24. Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.

25. 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 schuursponsjes. 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 blauw. Draai de schakelaar op de hoogste positie. Het controlelampje brandt rood zolang het apparaat opwarmt. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het controlelampje blauw.

- 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 bak ze in de hete vloeistof. Denk aan het merkteken op het handvat van uw vork om verwarring te voorkomen.
- **Let op:** Laat de fonduepan nooit met hete vloeistof onopgemerkt of in de buurt van kinderen staan. Help ze om de ingrediënten klaar te maken en te bakken.
- Zodra de ingrediënten gegaard zijn, verwijdert u voorzichtig de vorkjes uit de pan. Laat de stukjes een beetje afdruipen.
- Geniet van het eten met bijpassende sauzen en dipsauzen.
- Zet de temperatuurregelaar na gebruik op de laagste stand, trek de stekker ook beslist uit het stopcontact om het rechaud uit te schakelen en laat het fondueset op de tafel volledig afkoelen.

### 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 stukjes vlees op kamertemperatuur moeten zijn.

- Hang nooit te veel vorkjes gelijktijdig in de vloeistof, aangezien elk stukje vlees het laat afkoelen. Als de temperatuur te laag is zal het vlees niet worden dichtgeschroeid 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 deeg 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 gootsteen, maar gooi het weg op een 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.
- Veeg het rechaud uitsluitend met een – indien nodig licht bevochtigde zachte doek af. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Dompel het rechaud nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

## Welke fondue varianten zijn er mogelijk?

### Fondue Bourguignonne

Deze klassieke vleesfondue variant wordt met olie of frituurvet toebereidt. Als ingrediënt kiest men op de eerste plaats voor rundvlees, maar ook voor varkensvlees, kip, kalkoen of lamsvlees. De hapklare vleesstukjes worden op de vork gespietst 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 fondue netje 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) voor 4 personen

Ingrediënten: 1,2 kg rundvlees, in blokjes  
 1 L olie of frituurvet  
 zilveruitjes  
 augurkjes  
 mixed pickles  
 zout en peper  
 stokbrood

#### Bereiding:

Alle ingrediënten in kleine schaalpjes op de tafel zetten. De olie in de fonduepan verhitten en deze tijdens het tafelen op temperatuur houden op het rechaud. Het vlees op de fonduevork spiesen en kort in het vet bakken tot het goudbruin is. Naar smaak na de bereiding met zout en peper kruiden. Daarbij passen verschillende fonduesauzen, 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 voor 4 personen

Ingrediënten: Elk 300 gr kipfilet, kalfsfilet, varkensfilet

1 winterwortel

1 prei

40 gr bleekselderij

1 stukje ca. 4 cm verse gember

1/2 steel citroengras

250 gr verse spinazie

250 gr bosuutjes

1 à 2 L kippenbouillon

3 EL droge sherry

Voor de saus: 3 EL sojasaus

4 verse eigeel

### Bereiding:

Het vlees op soort in een diepvrieszak doen, en het ca. 45 minuten laten aanvriezen in de diepvries. Daarna flinterdunne 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 schaaltes doen. De fonduepan op het rechaud plaatsen. De bouillon in de fonduepan doen en aan de kook brengen. De wortel, de prei en de gember met citroengras in de pan doen. Het geheel 10 minuten rustig tegen de kook aan houden en aansluitend op smaak brengen met de sherry. De sojasaus over 4 schaaltes verdelen en in elk schaalte een eigeel met de sojasaus verroeren. Alle overige ingrediënten in schalen op de tafel plaatsen. De ingrediënten worden in kleine porties in het fondue zeefje gedaan of op een fonduevorkje gespiesd, 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 4201 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

**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.

### Garantie

Op dit apparaat verlenen wij een fabrieksgarantie van 2 jaar geldig vanaf de aankoopdatum. Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. Garantie kan alleen worden verleend wanneer de kassabon of aankoopnota van het apparaat kan worden overlegd.

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