

Tefal®

FONDUE

FR

NL

DE

EN

ES

PT

IT

EL

DA

NO

FI

SV

TR

AR

FA



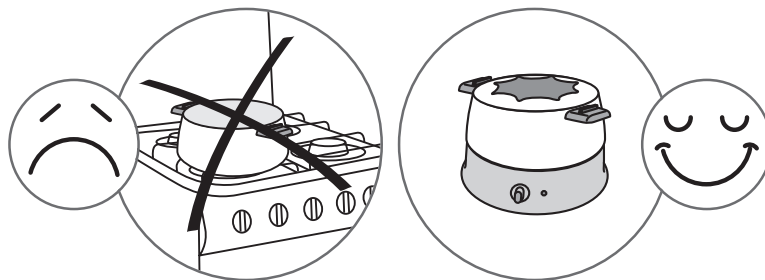
www.tefal.com

FR

CONSIGNES DE SECURITE PRECAUTIONS IMPORTANTES

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

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



FR

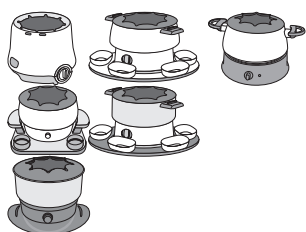
• FONDUES A L'HUILE : conseils de sécurité, d'utilisation, d'entretien et de nettoyage spécifiques à cette fonction :

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

chide ou de type végétaline.

- Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : herbes de Provence)
- Ne pas utiliser d'huiles de pépins de raisins.
- Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et le sécher avant de l'utiliser.
- Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon :

- Contenance :



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

Huile : de 1 litre mini. à 1,25 litre maxi. (suivant les repères).

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

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

FR

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

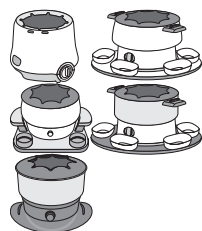
- Conseils d'utilisation :

Contenance :

- **Fondue Simply Invents - Fondue Color**

- **Fondue Ambiance - Pic'party**

- **Fondue Ovation - Easy Fondue :**



Bouillon : 1,5 litre d'eau maxi

- **Multi Fondues :**



Bouillon : 2 litres d'eau maxi

Merci d'avoir acheté cet appareil.

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

A faire

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

A ne pas faire

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

Conseils / informations

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

FR

• **Précaution pour le nettoyage du plateau en verre (fondue Ambiance) :**

- Le plateau en verre peut passer au lave vaisselle ; attention : le manipuler avec précaution afin de prévenir tout risque de choc.
- Ne pas poser le plateau chaud sur une surface fragile ou sous l'eau.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Recettes fondues

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

Fondue savoyarde (pour 6 personnes)

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

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

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

Fondue chinoise (pour 6 personnes)

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

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

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

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

Sauce : soja.

Fondue bourguignonne (pour 6 personnes)

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

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

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

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

Fondue antillaise (pour 6 personnes)

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

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

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

Accompagnement : riz créole.

Sauces : mayonnaise feu, créole, pili pili.

Fondue au chocolat (pour 6 personnes)

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

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

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

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

NL

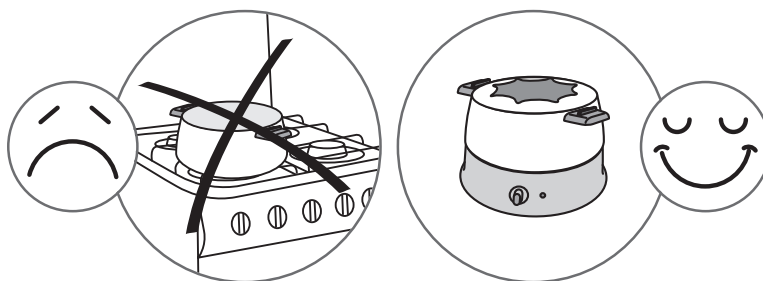
- Gebruik, onderhoud en installatie van het product: gelieve voor uw eigen veiligheid de verschillende paragrafen van deze handleiding of de overeenkomstige pictogrammen te raadplegen.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk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

stopcontact.

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

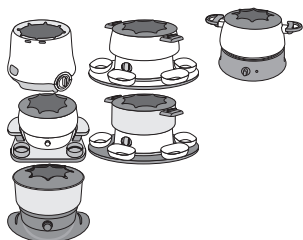
- **Zet de pot niet op het gasvuur of een elektrische kookplaat om een beschadiging aan de handgrepen te voorkomen.**

NL



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

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



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

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

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

voor deze functie:

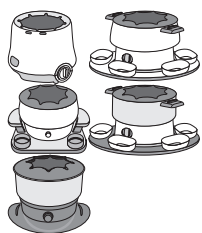
NL

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder het toezicht staan van een volwassene. Bewaar het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met beperkte ervaring of kennis, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of zij instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de potentiële gevaren.
- Gebruiksaanwijzingen:
- Inhoud:

- **Fondue Simply Invents - Fondue Color**

- **Fondue Ambiance - Pic'party**

- **Fondue Ovation - Easy Fondue :**



Olie: minimum 1 L - maximum 1,25 L (zie maatstreepje).

Bouillon: maximaal 1,5 L water plus ingrediënten (voor 1 uur fonduen).

- **Multi Fondues :**



Olie: minimum 1 L - maximum 1,25 L (zie maatstreepje).

Bouillon: maximaal 2 L water plus ingrediënten (voor 1 uur fonduen).

Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat.

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

Doen

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

Niet doen

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

Informatie

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

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !

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

Fondue recepten

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

Kaasfondue (voor 6 personen)

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

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

Chinese fondue (voor 6 personen)

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

Zet de thermostaat op maximale stand. Schenk 1 liter kippenbouillon in de fonduepan, samen met 3 theelepels sojasaus. Voeg 1 teentje knoflook, de 1/2, in ringen gesneden ui, de in reepjes gesneden bleekselderij, de helft van de in reepjes gesneden paddestoelen, 1 theelepel van de 5-kruidenmix en het zout toe. Laat alles 5 min. verwarmen en zet daarna de thermostaat terug op 4.

Laat de bouillon daarna ca. 10 minuten zacht koken, voordat hij klaar is voor gebruik. Iedereen prikt vlees op zijn vork, dompelt dit onder in de bouillon en laat het in ca. 1 tot 2 min. gaar worden.

Serveren met een droge witte wijn of rosé of natuurlijk met thee.

Lekker met : Kantonese rijst (op Creoolse wijze gekookte rijst waaraan men reepjes omelet van 3 eieren, enkele plakjes Chinese worst of ham, 1 in stukjes gesneden en in de boter gebakken ui toevoegt), paddestoelen, in dunne plakjes gesneden bamboespruiten, sojasalade, augurkjes en zilveruitjes.

Saus : soja.

Bourguignonne fondue (voor 6 personen)

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

Zet de thermostaat op maximale stand. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 20 tot 30 minuten voorverwarmen.

Iedereen prikt een stukje vlees aan de fonduevork en laat dit ongeveer 1 tot 2 minuten in de olie bakken.

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

Antilliaanse visfondue (voor 6 personen)

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

Haal de vis, knoflook, ui, chilipeper en de aardappelen door een groentenzeef. Klop de eieren los en roer deze door het mengsel. Vorm hiervan balletjes ter grootte van een walnoot. Rol de visballetjes door de bloem. Snijd de gamba's in 2 of 3 stukken en rol deze, of de garnalen, ook door de bloem. Giet de olie in de fonduepan en zet de thermostaat op maximale stand. Verwarm de olie gedurende 20 tot 30 minuten.

Prik de visballetjes en de gamba's of garnalen aan een fonduevorkje en bak de balletjes in 5 minuten en de gamba's en garnalen in 2 tot 3 minuten gaar.

Serveren met : Creoolse rijst.

Sauzen : pittige mayonaise, creoolse saus, piri piri saus.

Chocolade fondue (voor 6 personen)

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

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

SICHERHEITSHINWEISE WICHTIGE VORKEHRUNGEN

DE • Verwendung, Pflege und Einrichtung des Produkts: Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte die folgenden Punkte durch bzw. schauen Sie sich die zugehörigen Piktogramme an.

- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nie unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.

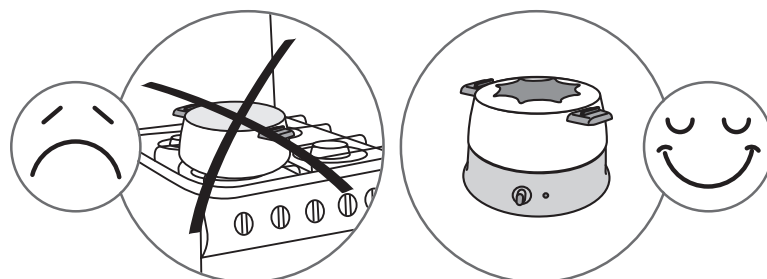
Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:

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

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

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

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



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

zubereitet werden.

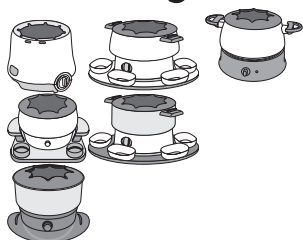
- Das Gerät nicht mit heißem Öl bewegen.
- Die Zutaten vor dem Kochen gut abtropfen lassen.

DE

- Bei der Verwendung von tiefgefrorenen Zutaten darauf achten, dass diese vollständig aufgetaut sind.

• **Wichtige Benutzungshinweise FONDUE MIT ÖL:**

- Immer wieder frisches Öl benutzen.
- Keine Öle miteinander mischen.
- Niemals Wasser in Öl oder auf einen anderen Fettstoff geben.
- Keine Kräuter der Provence oder Würzmittel in das Öl geben.
- Wir empfehlen Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett.
- Keine aromatisierten Öle mit Zutaten verwenden (Beispiel: Kräuter der Provence).
- Keine Traubenkern Öle verwenden.
- Wenn der Fonduepfopf abgewaschen wurde muss dieser vor dem nächsten Kochen gut ausgespült und getrocknet werden.
- Achten Sie beim Befüllen des Fondue-topfs unbedingt auf Einhaltung der auf der Innenseite des Fondue-topfs angegebenen Mindest- und Höchsteinfüllhöhen.
- Fassungsvermögen:



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

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

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

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

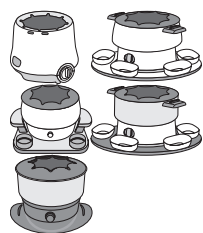
Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, es sei denn sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

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

- **Fondue Simply Invents - Fondue Color**

- **Fondue Ambiance - Pic'party**

- **Fondue Ovation - Easy Fondue :**



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

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

- **Multi Fondues :**



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

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

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Immer

DE

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

Niemals

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

Ratschläge / Informationen

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

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

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

Fondue Rezepte

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

DE

Käsefondue (für 6 Personen)

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

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

Chinesisches Fondue (für 6 Personen)

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

Den Thermostat auf maximale Position stellen. 1 Liter Hühnerbrühe und 3 Teelöffel Soja-Sauce in den Fondue-Topf geben. Geben Sie dazu 1 Knoblauchzehe, 1/2 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 1 Sellerie in Streifen geschnitten, die Hälfte der Pilze in Scheiben geschnitten, 1 Teelöffel 5 Gewürze und das Salz. 5 Minuten erhitzen, dann den Thermostat wieder auf Position 4 zurückstellen. Dann die Bouillon auf kleiner Flamme ungefähr 10 Minuten kochen lassen und probieren. Jeder Gast spießt das Fleisch auf seine Gabel, taucht es in die Bouillon und lässt es 1 – 2 Min kochen.

Beilage: Kanton-Reis (Curry Reis, dem man ein Omelett aus 3 Eiern, in Streifen geschnitten, einige Scheiben chinesischer Wurst oder Schinken, eine in Stücke geschnittene Zwiebel hinzufügt, das ganze in Butter gedünstet), Pilze, Bambussprossen in kleine Scheiben geschnitten, Soja-Salat, Gurken und Silberzwiebeln in Essig. Mit einem trockenen Weißwein oder Rosé servieren, oder natürlich mit Tee.

Soße: Soja-Soße.

Fleischfondue (für 6 Personen)

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

Thermostat auf maximale Position stellen. Öl in den Topf gießen. Etwa 20 bis 30 Minuten aufwärmen.

Fleisch auf die Gabel spießen und 1 bis 2 Minuten ins Öl halten.

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

Fondue nach Art der Antillen (für 6 Personen)

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

Kabeljau oder Merlan mit Knoblauch, Zwiebel, Kartoffeln pürieren. Alles mit 2 ganzen Eiern vermischen und daraus nussgroße Bällchen formen, die in Mehl gerollt werden. Gambas in 2 oder 3 Stücke schneiden und leicht in Mehl wenden. 1 Liter Öl in die Pfanne gießen. Thermostat auf maximale Position stellen.

20 bis 30 Minuten erwärmen. Während des Essens den Thermostat auf maximale Position lassen. Die Fischbällchen auf die Gabel spießen und etwa 5 Minuten garen, die Gambas 2 bis 3 Minuten garen.

Beilage: kreolischer Reis.

Soßen: Feuer-Mayonnaise, kreolische Mayonnaise.

Schokoladen-Fondue (für 6 Personen)

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

Thermostat auf 1 stellen. Crème fraîche etwa 2 Minuten lang zergehen lassen, Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen und 10 Minuten lang unter Rühren zergehen lassen, bis die Masse homogen ist. Dann 2 Esslöffel Cognac hinzufügen. Während des Essens den Thermostat auf 1 lassen. 1 oder 2 Stücke Obst aufspießen und in die Schokolade tauchen.

Dazu reicht man: Süße Stückchen, Lebkuchen, Kuchen, Gebäck, Mandeln, Haselnüsse.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

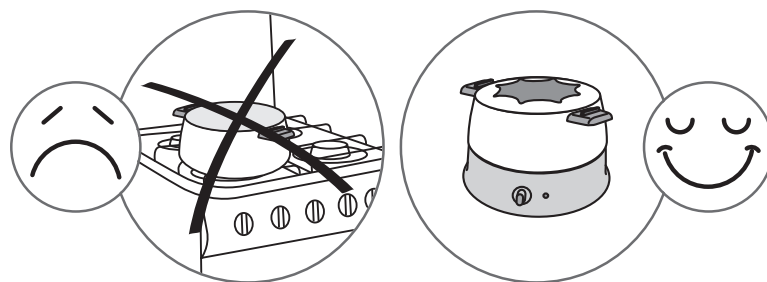
- Operation, maintenance and product installation: for your safety, please refer to the different sections of this manual or the corresponding icons.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the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

Never touch the hot surfaces of the appliance.

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

EN

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



EN

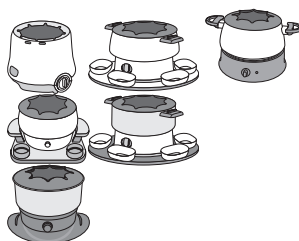
- **OIL FONDUES: safety tips, use, maintenance and cleaning specific to this function:**
- This appliance should not be used by children 0-8 years old. This appliance can be used by children over 8 years old if they are under continuous supervision. This appliance can be used by people with physical,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

EN

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

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

- **Contents:**



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

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

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

Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children, unless they are over 8 years of age and are under the supervision of an adult. Keep the appliance and its lead out of reach of children under 8 years of age.

- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or by persons with little or no knowledge of the appliance, as long as they are under proper supervision or have received instructions on the safe use of the

appliance and understand the risks involved.

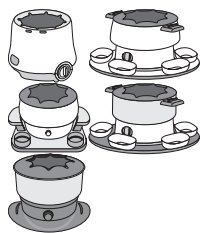
- Recommendations for use:

Capacity:

- **Simply Invents Fondue - Colour Fondue**

- **Ambiance Fondue - Pic'party Fondue**

- **Ovation Fondue - Easy Fondue :**



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

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

- **Multi Fondues :**



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

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

Thank you for buying this appliance.

Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Do

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

Do not

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

Advice / information

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

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

EN

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Fondue recipes

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

Cheese fondue (serves 6)

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

EN

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

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

Chinese fondue (serves 6)

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

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

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

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

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

Sauce: Soy sauce.

Beef bourguignon fondue (serves 6)

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

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

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

Caribbean fondue (serves 6)

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

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

Serving suggestion: Creole rice.

Sauces: Mayonnaise, pili pili.

Chocolate fondue (serves 6)

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

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

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

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

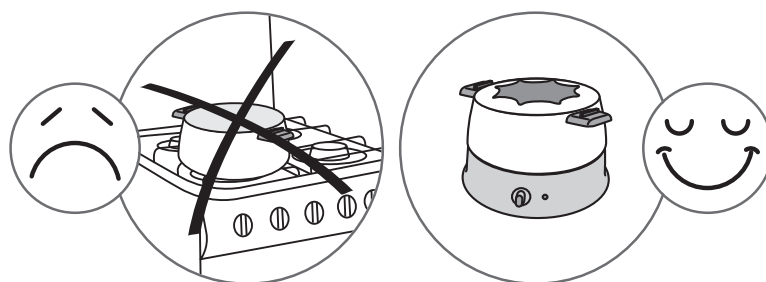
CONSEJOS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

ES

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

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



ES

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

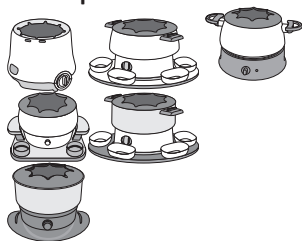
• **Consejos importantes cuando utilice la FONDUE CON ACEITE :**

- use siempre aceite nuevo.
- no mezcle diferentes tipos de aceite.
- nunca mezcle agua con el aceite u otra materia grasa.
- no añada hierbas o condimentos al aceite.
- le recomendamos la utilización de aceite de girasol, de cacahuete o de tipo vegetal.

ES

- no utilizar aceite que contenga ingredientes añadidos (pj. hierbas).
- después de lavar la cuba, enjuáguela y séquela bien.
- Al llenar el caquelon, deberá respetar obligatoriamente los niveles mínimos y máximos indicados en su interior.

• Capacidad:



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

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

• **FOUNDUES (DISTINTAS DE LAS DE ACEITE):** consejos de seguridad, utilización, mantenimiento y limpieza específicos de esta función:

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, siempre que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones sobre la utilización del aparato en condiciones de seguridad y que entiendan bien los peligros que entraña.

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

fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

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

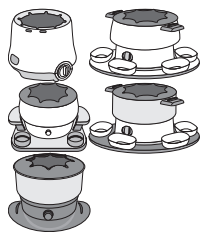
- Consejos de utilización:

- Capacidad:

- **Fondue Simply Invents - Fondue Color**

- **Fondue Ambiance - Pic'party**

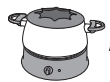
- **Fondue Ovation - Easy Fondue :**



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

Caldo: de 1,5 litros de agua como máxi. junto con los ingredientes (una hora de autonomía).

- **Multi Fondues :**



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

Caldo: 2 litros de agua como máximo.

Le agradecemos que haya comprado este aparato.

Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Lo que se debe hacer

ES

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

Lo que debe cuidar para evitar riesgos

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

Consejos / información

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

minutos.

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

ES

Medio ambiente



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!



① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

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

Recetas de fondue

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

Fondue de queso (para 6 personas)

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

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

Fondue china (para 6 personas)

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

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

Fondue de carne (para 6 personas)

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

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

Fondue antillana (para 6 personas)

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

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

Fondue de chocolate (para 6 personas)

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

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

CONSELHOS DE SEGURANÇA

CONSELHOS IMPORTANTES

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

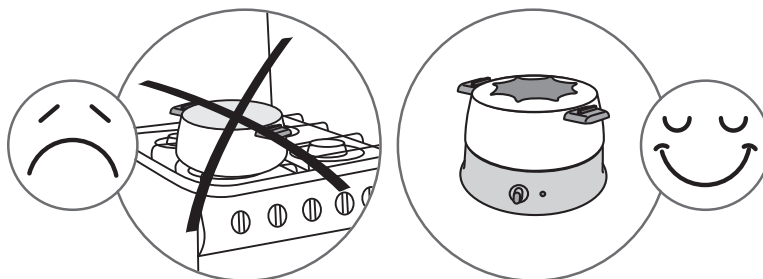
PT

Não toque nas partes quentes do aparelho.

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

PT

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



- **FONDUES A ÓLEO : recomendações de segurança, utilização, manutenção e de limpeza específicas para esta função :**

PT

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

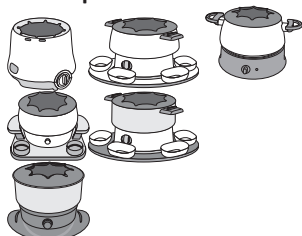
• **Conselhos importantes na utilização do FONDUE A ÓLEO :**

- utilize sempre óleo novo.
- não misture óleos diferentes.
- nunca coloque água no óleo ou qualquer outra substância gordurosa.
- não acrescente ervas aromáticas nem condimentos ao óleo.
- aconselhamos os óleos de girassol, amendoim, ou de tipo vegetal.

PT

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

• Capacidade:



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

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

• **FONDUES (PARA ALÉM DO FONDUE A ÓLEO) :**

recomendações de segurança, utilização, manutenção e de limpeza específicas para esta função :

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam

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

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

PT

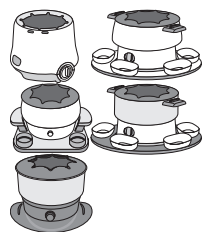
- Recomendações de utilização:

- Conteúdo:

- **Fondue Simply Invents - Fondue Color**

- **Fondue Ambiance - Pic'party**

- **Fondue Ovation - Easy Fondue :**



Óleo: de 1 litro, no míni., a 1,25 litros, no máxi. (segundo as marcas).

Caldo: de 1,5 litros de água, no máxi., com os ingredientes (autonomia de uma hora).

- **Multi Fondues :**



Óleo: de 1 litro, no míni., a 1,25 litros, no máxi. (segundo as marcas).

Caldo: 2 litros de água, no máxi., com os ingredientes (autonomia de uma hora).

Parabéns por ter adquirido este aparelho.

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

A fazer

- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- **PT** Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.
- Utilize apenas a caçarola fornecida com o aparelho ou adquirida no Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Deixe os ingredientes cozinhar de acordo com a receita ou o grau de cozedura desejado.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento da caçarola, utilize preferencialmente uma espátula de plástico ou de madeira quando preparar a receita.
- Certifique-se que o recipiente se encontra perfeitamente estável e correctamente colocado sobre a base do aparelho.
- **Fondue Ambiance :**
 - A placa de vidro temperado foi concebida para resistir a choques térmicos e mecânicos numa utilização normal. No entanto, tome as precauções necessárias durante a sua manipulação (limpeza, instalação, etc.).
 - Se for necessário substituir a placa de vidro, esta deve ser substituída apenas por uma peça fornecida pelo fabricante ou por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

A não fazer

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

Conselhos / informações

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

Ambiente...).

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

PT

Ambiente



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Receitas fondues

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

Fondue de queijo (para 6 pessoas)

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

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

Fondue chinês (para 6 pessoas)

PT

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

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

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

Molho: soja.

Fondue de carne (para 6 pessoas)

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

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

Molhos: maionese, molho barbecue, estragão, picante.

Fondue das Caraibas (para 6 pessoas)

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

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

Acompanhamento: arroz crioulo.

Molhos: maionese com massa de pimentão, crioulo, piri-piri.

Fondue de chocolate (para 6 pessoas)

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

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

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

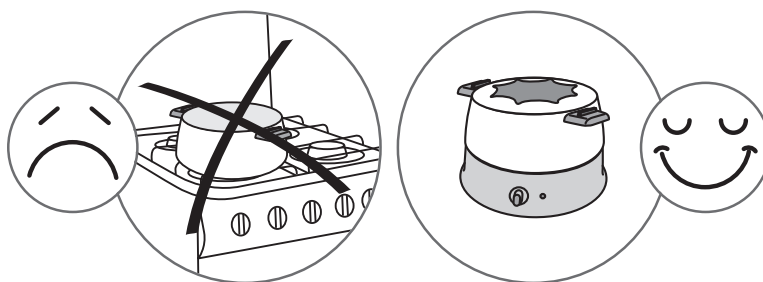
Acompanhamentos: brioche, pão com especiarias, bolo, amêndoas, nozes.

CONSIGLI DI SICUREZZA PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

IT

- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.
- Non spostare il apparecchio con olio caldo all'interno.
- Per evitare di deteriorare il pentolino di ceramica, utilizzarlo solo sull'apposito supporto (es.: non metterlo in un forno, sul gas o una piastra elettrica...).
- Per evitare di danneggiare la casseruola, utilizzarla esclusivamente sul supporto per il quale è stata progettata (ad es., non metterla in forno, sul gas o su una piastra elettrica...).
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai l'apparecchio e il cavo nell'acqua.
- Dopo l'uso, la superficie di cottura resta calda, attendere il completo raffreddamento prima di manipolare il prodotto nel suo insieme (base riscaldante + recipiente)
- **Non mettere il tegame su fornelli a gas o piastre elettriche per non rovinare le maniglie.**



- **FONDUTE CON OLIO:** consigli di sicurezza, d'uso, di manutenzione e di pulizia specifici per questa funzione:

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, purché costantemente sorvegliati. L'apparecchio può essere utilizzato da persone dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze, purché tali persone siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi correlati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.

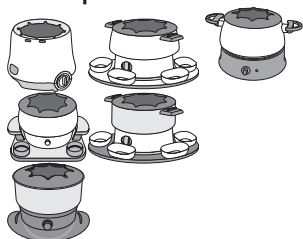
IT

Le operazioni di pulizia e manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini. Gli apparecchi per la cottura devono essere posizionati stabilmente, con i manici (se del caso) posizionati in maniera da evitare il versamento di liquidi caldi.

- Questo apparecchio non è una friggitrice. È pertanto vietato utilizzare la casseruola per friggere patatine, frittelle, ecc.
- Non spostare l'apparecchio quando l'olio è caldo.
- Assicurarsi che gli alimenti da cuocere siano ben asciutti.
- Se si utilizzano prodotti surgelati, verificare che siano perfettamente scongelati.
- **Consigli importanti per l'utilizzo di FONDUE ALL'OLIO :**
 - utilizzare sempre olio nuovo.
 - non mischiare oli diversi.
 - non mettere mai nell'olio acqua o grassi.
 - non aggiungere nell'olio erbe o altri condimenti.
 - vi raccomandiamo gli oli di girasole e d'arachide.
 - non utilizzare oli aromatizzati con diversi ingredienti (esempio: erbe di Provenza, peperoncino...).
 - se la casseruola è stata lavata, sciacquarla ed asciugarla bene

prima di usarla.

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



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

IT

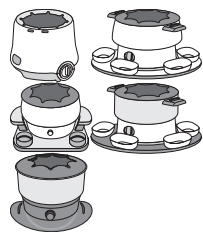
Olio: da minimo 1 litro a massimo 1,25 litri. (in funzione dei riferimenti).

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

Le operazioni di pulizia e manutenzione a carico dell'utente non possono essere eseguite da bambini, a meno che non si tratti di bambini di età superiore a 8 anni debitamente sorvegliati da un adulto. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.

- L'apparecchio può essere utilizzato da persone dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficienti esperienza e conoscenze, purché tali persone siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi potenziali.
- Consigli di utilizzo:
- Capacità:
 - Fondue Simply Invents - Fondue Color
 - Fondue Ambiance - Pic'party

- Fondue Ovation - Easy Fondue :



Olio: da un mini. di 1 l ad un maxi. di 1,25 l (rispettando i livelli).

Acqua: 2 l maxi. più gli ingredienti (autonomia di un'ora).

- Multi Fondues :



Olio: da un mini. di 1 l ad un maxi. di 1,25 l (rispettando i livelli).

Acqua: 2 l maxi più gli ingredienti (autonomia di un'ora).

IT

Grazie per aver acquistato questo apparecchio.

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

Cosa fare

- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Utilizzare solo la casseruola fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.
- Lasciar cuocere secondo le indicazioni della ricetta o il grado di cottura desiderato.
- Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento della casseruola, utilizzare di preferenza una spatola di legno durante la preparazione della ricetta.
- Fare attenzione che la casseruola sia stabile e posizionarla bene sulla base dell'apparecchio.
- **Fondue Ambiance :**
 - La piastra in vetro temprato resiste agli sbalzi termici e meccanici nell'ambito di un normale utilizzo. Si raccomanda tuttavia di prestare la dovuta attenzione nel maneggiarla (durante la pulizia, il montaggio, ecc.).
 - Nel caso fosse necessario sostituire la piastra, utilizzare un pezzo di ricambio originale fornito dal produttore o da un centro assistenza autorizzato.

IT

Cosa non fare

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

Consigli / informazioni

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

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

Ambiente



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.



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

IT

Ricette Fonduta

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

Fonduta valdostana (per 6 persone)

• 900 g di formaggio (300 g di Fontina, 300g di emmenthal e 300g di Toma) grattugiati o tagliati in fetti sottili • 5-6 dl di vino bianco secco • 1 spicchio d'aglio • 1 bicchiere di kirsch (opzionale) • pepe e noce moscata grattugiata • pane bianco
 Passate la casseruola con lo spicchio d'aglio. Mettete il termostato sulla posizione MAX. Versate il vino nella casseruola. Lasciate scaldare da 6 a 10 min. Aggiungete progressivamente il formaggio mescolando fino ad ottenere una salsa omogenea. Appena il formaggio è tutto fuso, aggiungete il bicchiere di kirsch e le spezie. Durante il pranzo passate il termostato in posizione 3. Immergete il pane a pezzi nella fonduta mescolando. Servite con del vino bianco secco.

Fonduta cinese (per 6 persone)

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

IT

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

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

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

Salse : soja.

Fonduta bourguignonne (per 6 persone)

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

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

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

Fonduta delle Antille (per 6 persone)

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

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

Accompagnamenti : riso alla creola.

Salse : maionese, salsa creola, pili-pili.

Fonduta al cioccolato (per 6 persone)

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

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

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

Accompagnamenti : brioches, torte, nocciole, mandorle.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

EL

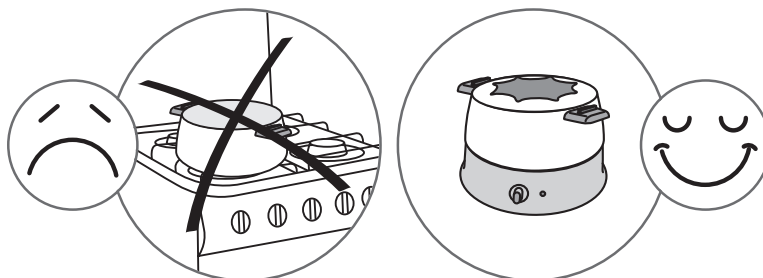
Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.

- Να συνδέετε την συσκευή σας πάντα σε ρίζα με γείωση.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειριστήριο.
- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή που διατίθεται ειδικά από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση της εταιρείας.
- Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο ροέκτασης, πρέπει να έχει το λιγότερο ίδια διατομή και γειωμένη ρίζα.
- Μην μετακινείτε ούτε τη συσκευή με ζεστό λάδι.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι φριτζόλα. Επομένως, αγοράζεται ρητά να ψήνετε πατάτες τηγανητές, τηγανίτες κλ μέσα στον κάδο.
- Για αποφυγή φθοράς της σκεύος : να τη χρησιμοποιείτε αποκλειστικά άνω στη βάση που προορίζεται για αυτόν τον σκοπό (π.χ. : μην την τοποθετείτε μέσα στον φούρνο, άνω σε εστία κουζίνας με αέριο ή ηλεκτρική λάκα...).
- Προκειμένου να μην προκληθούν φθορές στο δοχείο, να το χρησιμοποιείτε αποκλειστικά στη βάση για την οποία έχει σχεδιαστεί (π.χ. : μην το τοποθετείτε σε φούρνο, σε συσκευή μαγειρέματος αερίου ή σε ηλεκτρική πλάκα...).
- Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή. Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή, τη μονάδα ελέγχου ή το καλώδιο.
- Μετά από τη χρήση, η θερμότητα διαρρέεται στην επιφάνεια μαγειρέματος, γι' αυτό φροντίστε να περιμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς πριν από οιοδήποτε χειρισμό του

EL

συνόλου του Ιροϊόντος (θερμαντική Ιλάκκα + δοχείο)

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



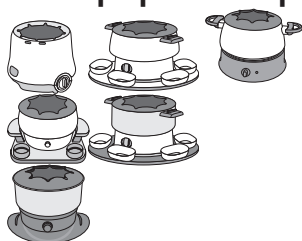
- ΦΟΝΤΥ ΜΕ ΛΑΔΙ: ειδικές συμβουλές ασφαλείας, χρήσης, συντήρησης και καθαρισμού για τη συγκεκριμένη λειτουργία:
- Η συσκευή αυτή δεν Ιρέλει να χρησιμοποιοιείται αΙό Ιαιδιά ηλικίας αΙό 0 έως 8 ετών. Η συσκευή αυτή μΙορεί να χρησιμοποιοιηθεί αΙό Ιαιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω εφόσον βρίσκονται υΙό συνεχή εΙίβλεψη. Η συσκευή αυτή μΙορεί να χρησιμοποιοιηθεί αΙό άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές Ικανότητες ή αΙό άτομα Ιου στερούνται εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον εΙοΙτεύονται ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες ως Ιρος τη χρήση της συσκευής κατá τρόπο Ιλήρως ασφαλή και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους Ιου διατρέχουν. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο σε θέση, η οΙοία δεν είναι Ιροσβάσιμη σε Ιαιδιά κάτω των 8 ετών. Ο καθαρισμός και η συντήρηση αΙό τον χρήστη δεν Ιρέλει να ΙραγματοΙοιείται αΙό Ιαιδιά. Οι συσκευές μαγειρέματος Ιρέλει να βρίσκονται σε σταθερή θέση με τοΙοθετημένες τις λαβές (ενδεχομένως) ώστε να αΙοφευχθεί το ενδεχόμενο να χυθούν τα ζεστά υγρά.
- Η συσκευή αυτή δεν είναι φριτέζα. Κατá συνέΙεια αΙοκλείεται εντελώς η χρήση της για τηγανιτές Ιατάτες, λουκουμάδες (μΙενιέ),... μέσα στο δοχείο.

EL

EL

- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ Ιεριέχει καυτό λάδι.
- Σιγουρευτείτε ότι έχετε στραγγίσει καλά τα τρόφιμα Ιου θα μαγειρέψετε.
- Σε Ιερίπτωση χρήσης κατεψυγμένων Ιροϊόντων, σιγουρευτείτε ότι έχουν αΙοψυχθεί εντελώς.
- Σημαντικές οδηγίες για τη χρήση σαν ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΟΝΤΥ ΜΕ ΛΑΔΙ:
 - Χρησιμο Ιοιέτε άντα καινούργιο λάδι.
 - Μη βάζετε οτέ νερ στο λάδι ή τη βεγεταλίνη.
 - Μη ροσθέτετε αρωματικά χ ρτα ή καρυκεύματα στο λάδι.
 - Σας συνιστούμε να χρησιμο Ιοιέτε ηλιέλαιο, αραβοσιτέλαιο, σ ορέλαιο ή ελαι λαδο.
 - Μη χρησιμο Ιοιέτε αρωματικά έλαια με συστατικά (.χ. σ ρους σταφυλιού ή αρωματικά χ ρτα).
 - Όταν λύνετε τον κάδο, ξε λύνετέ τον και στεγνώστε τον καλά ριν τον ξαναχρησιμο Ιοήσετε.
- Κατά την λήρωση του σκεύους για φοντί, να λαμβάνετε ο ωσδή οτε υ ψη σας την ελάχιστη και τη μέγιστη οτάθμη ου υ οδεικνύονται στο εσωτερικ του σκεύους.

• Χωρητικότητα:



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

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

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

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

Ο καθαρισμός και η συντήρηση αιώ τον χρήστη δεν Ιρέλει να Ιραγματοιοιούνται αιώ Ιαιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και τελούν υιό είβλεψη ενήλικα. Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά αιώ Ιαιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Η Ιαρούσα συσκευή Ιμορεί να χρησιμοποιηθεί αιώ άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές Ικανότητες, καθώς και αιώ άτομα Ιου στερούνται εμειρίας και γνώσεων, εφόσον ελοΙτεύονται ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες ως Ιρος τη χρήση της συσκευής κατά τρόπο Ιλήρως ασφαλή και κατανοούν τους κινδύνους Ιου διατρέχουν

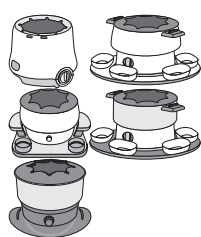
EL

- Συμβουλές χρήσης:
- Χωρητικ τητα:

- Fondue Simply Invents - Fondue Color

- Fondue Ambiance - Pic'party

- Fondue Ovation - Easy Fondue :



Λάδι: α 1 λίτρο κατ' ελάχιστο έως 1,25 λίτρα κατά μέγιστο (δείτε τις ενδείξεις στάθμης).

Σού α: 1,5 λίτρα νερο κατά μέγιστο μαζί με τα συστατικά (αυτονομία μίας ώρας).



- Multi Fondues :

Λάδι: α 1 λίτρο κατ' ελάχιστο έως 1,25 λίτρα κατά μέγιστο (δείτε τις ενδείξ στάθμης).

Σού α: 2 λίτρα νερο κατά μέγιστο μαζί με τα συστατικά (αυτονομία μίας ώρας).

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτήν την συσκευή. Η εταιρεία μας έχει μια τρέχουσα πολιτική έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

Τι ρε ει να κανετε

- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζωα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα τρωκτικά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε την άσπρη στην κουζίνα.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με τις εξαρτήσεις είναι εξολισμένη η συσκευή.
- Φροντίστε κατά την τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς μάλαντζα να λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις προκειμένου να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία των καλεσμένων γύρω από το τραπέζι.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο το σκεύος για φοντί που συνοδεύει τη συσκευή ή που έχετε αγοράσει από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Ο χρόνος ψήσιματος εξαρτάται από τις οδηγίες της συνταγής ή τον επιθυμητό βαθμό ψήσιματος.
- Για διατήρηση των αντικοληκτικών ιδιοτήτων της επιστροφής του σκεύους για φοντί, να χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα κατά το ψήσιμο του φαγητού.

EL

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

Τι ρε ει να α οφευγετε

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν είναι άδεια.
- Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή άμεσα σε ευαίσθητες επιφάνειες (γυάλινο τραπέζι, ρούχα, έπιπλα με βερνίκι). Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουςαμά.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάει στον τοίχο.
- Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια.
- Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής όταν αυτή θερμαίνεται ή είναι σε λειτουργία, καθώς είναι πολύ ζεστά.
- Μη χρησιμοποιείτε τα ραμεκέν για το ψήσιμο των τροφών και μην τα τοποθετείτε επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Μην τοποθετείτε το σκεύος για φοντί πάνω σε εύθραυστη επιφάνεια. Μη βρέχετε το σκεύος για φοντί με νερό ενώ είναι ακόμα ζεστό.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή προτού κρυώσει εντελώς.
- Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, ερμηνέετε έως του κρυώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγνό πανάκι.

Συμβουλή / Πληροφορίες

- Κάθε στέρεα ή υγρή τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο  δεν πρέπει να καταναλώνονται.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το εριβάλλον κ.λ. π.).

- Όταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υψώσει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.
- Σας συστήνουμε μετά από την παρασκευή του φοντού τυριού, να λύνετε το δοχείο να το γεμίσετε με νερό και να το αφήσετε για μια νύχτα να μουλιάσει.
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Προφύλαξη για τον καθαρισμό του ξύλινου δίσκου:
 - Κάθε ξύλινος δίσκος αποτελεί μοναδικό φυσικό αντικείμενο. Λίγο περισσότερο ή ελαφρώς διαφορετικά ανάλογα με το σπογγώδη υλικό του, ένας ξύλινος δίσκος βυθίζεται σε νερό κατά τον καθαρισμό ενδέχεται να σκάσει ή να σπάσει.
- Προφύλαξη για τον καθαρισμό του γυάλινου δίσκου (fondue Ambiance):
 - Ο γυάλινος δίσκος μπορεί να λυθεί στο λυντήριο γυαλιών. Προσοχή να τον χειρίζεστε με προσοχή για να αποφευχθεί τυχόν κρούση.
 - Μην τοποθετείτε τον δίσκο άνω σε εύθραυστη επιφάνεια ή κάτω από νερό ενώ είναι ζεστός.

Περιβάλλοντος



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!



❶ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιόπιστα ή ανακυκλώσιμα υλικά.



➔ Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε ένα κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

EL

Συνταγές για φοντί

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

Φοντί τυριού (για 6 άτομα)

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

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

Κινεζικό φοντί (για 6 άτομα)

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

EL

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

Φοντί μπουργκιγιόν (για 6 άτομα)

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

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

Φοντί Αντίλλων (για 6 άτομα)

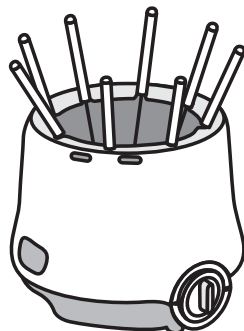
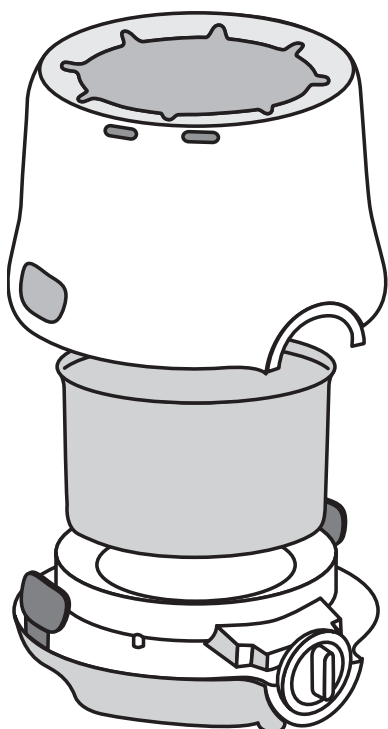
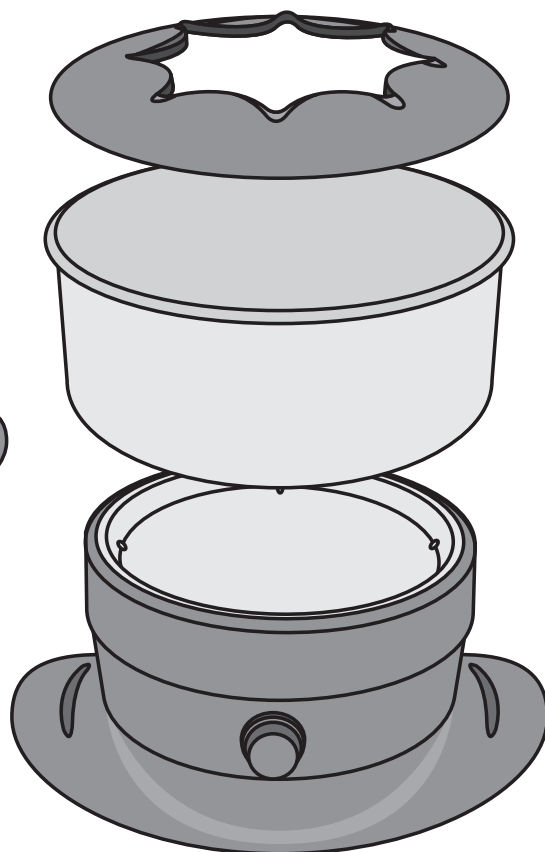
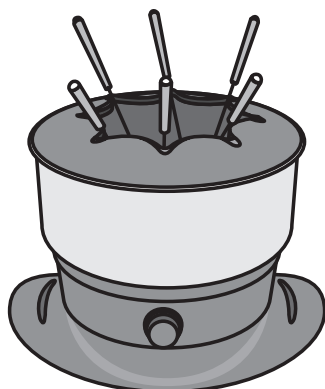
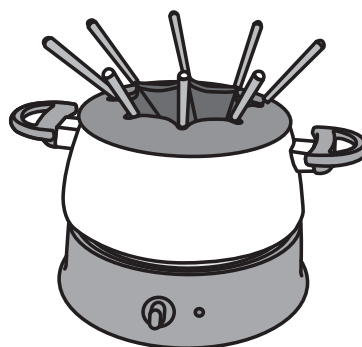
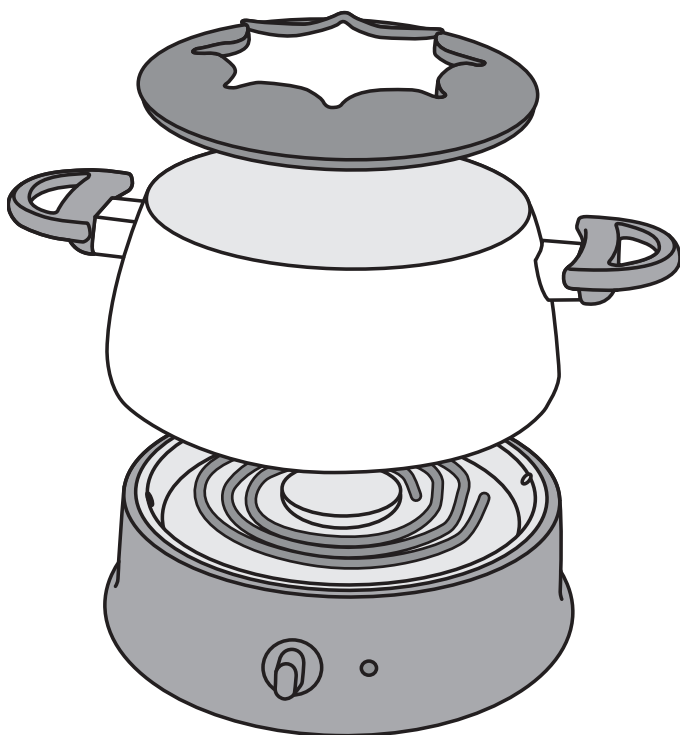
- 500 γρ. φιλέτο φρέσκιας μουρούνας (ή μπακαλιάρου) • 3 σκελίδες σκόρδο • 1 κρεμμύδι • 1 αποξηραμένη κόκκινη πιπεριά τσίλι (προαιρετικά) • 2 μεγάλες πατάτες, βρασμένες και ξεφλουδισμένες • 6 αποφλοιωμένες γάμπρες (ή 18 κόκκινες γαρίδες) • αλεύρι • 2 ολόκληρα αβγά • 1 λ. λάδι

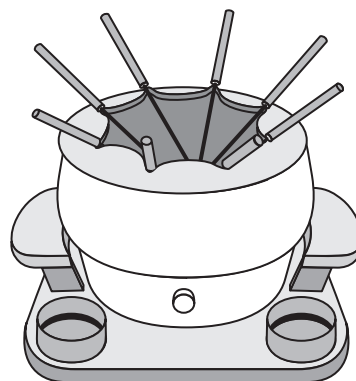
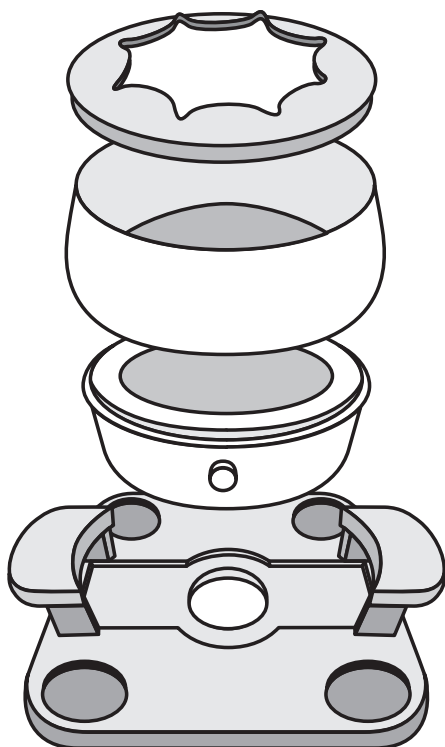
Αλέστε στον πολυκόφτη τα φιλέτα μουρούνας (ή μπακαλιάρου), τις σκελίδες σκόρδου, το κρεμμύδι, την πιπεριά τσίλι και τις πατάτες. Προσθέστε τα 2 ολόκληρα αβγά και ανακατέψτε το μείγμα. Κατόπιν, πλάστε το μείγμα σε κεφτεδάκια σε μέγεθος καρυδιού και αλευρώστε τα. Κόψτε τις γάμπρες (ή τις γαρίδες) σε δύο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

Φοντί σοκολάτας (για 6 άτομα)

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

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

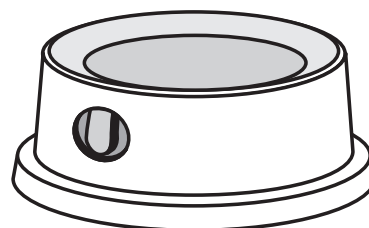
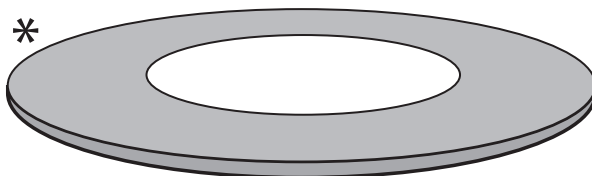
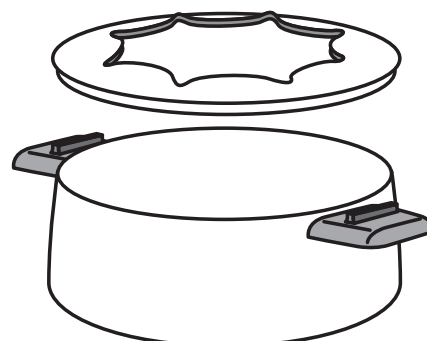
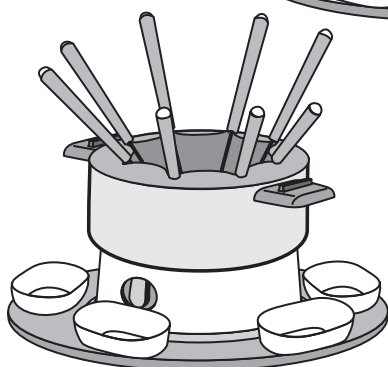
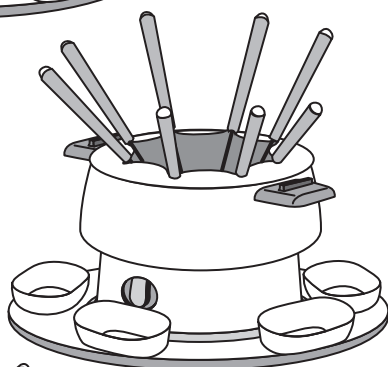
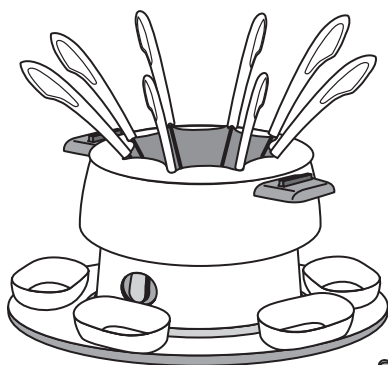




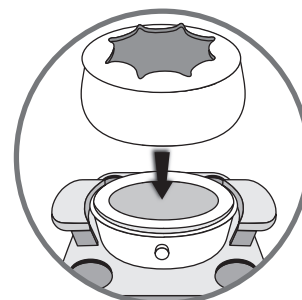
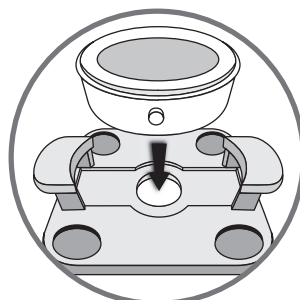
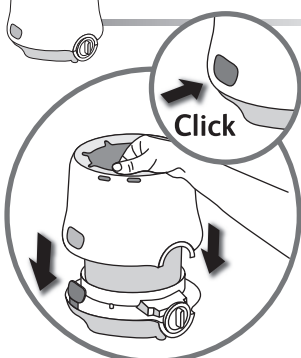
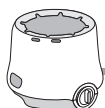
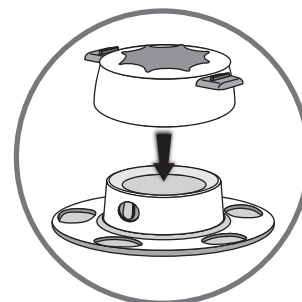
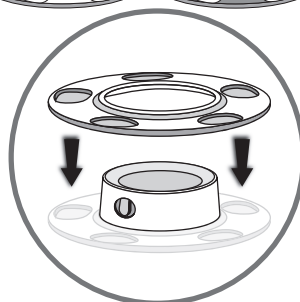
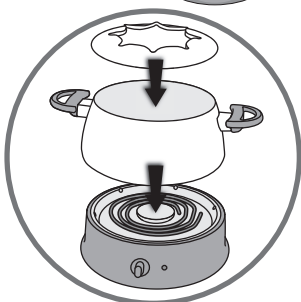
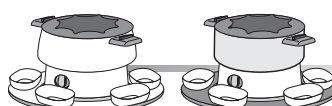
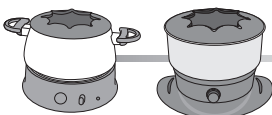
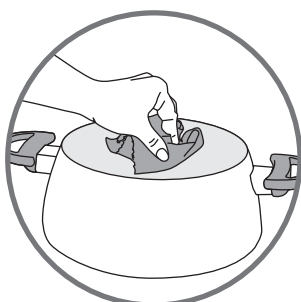
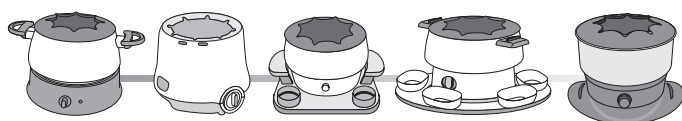
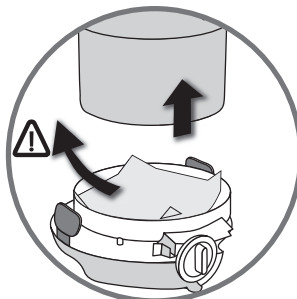
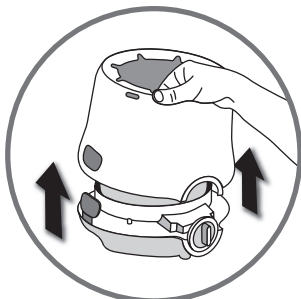
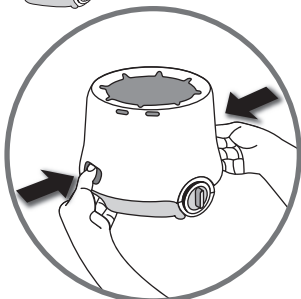
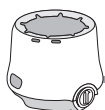
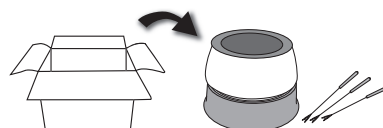
* selon modèle
afhankelijk van het model
je nach Modell
depending on the model
según el modelo
consoante o modelo
in base al modello

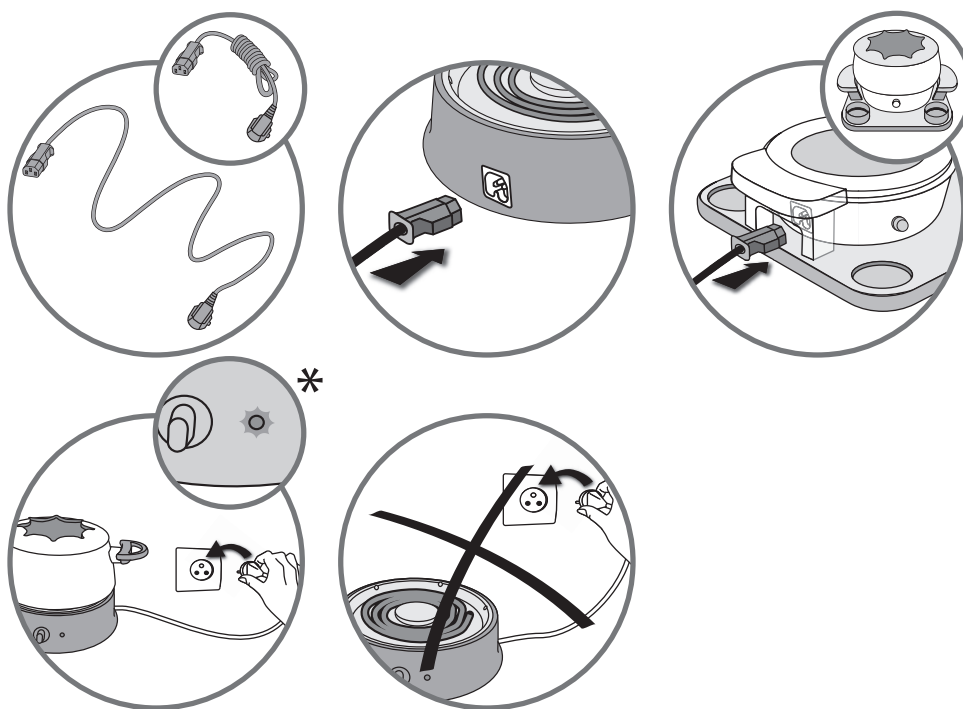
* ανάλογα με το μοντέλο
afhængig af modellen
avhengig av modell
mallista riippuen
beroende på modell
modele göre

بحسب مدل
حسب الموديل



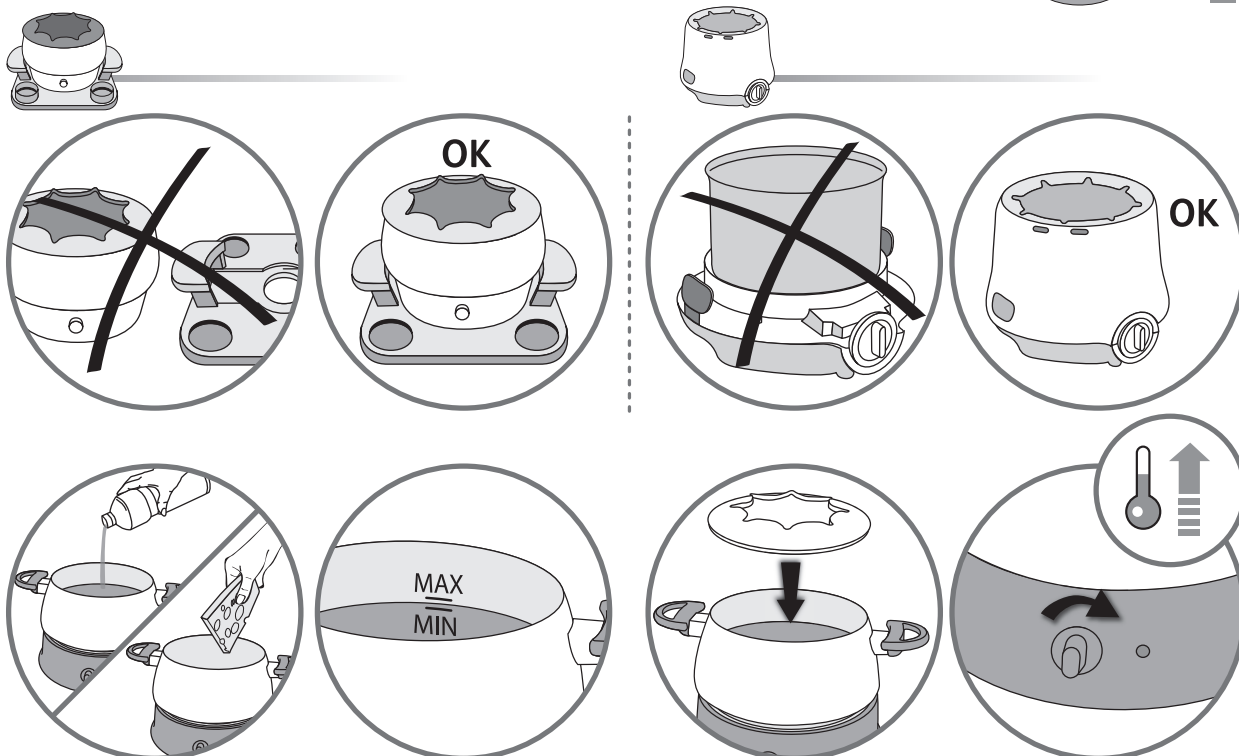
1.



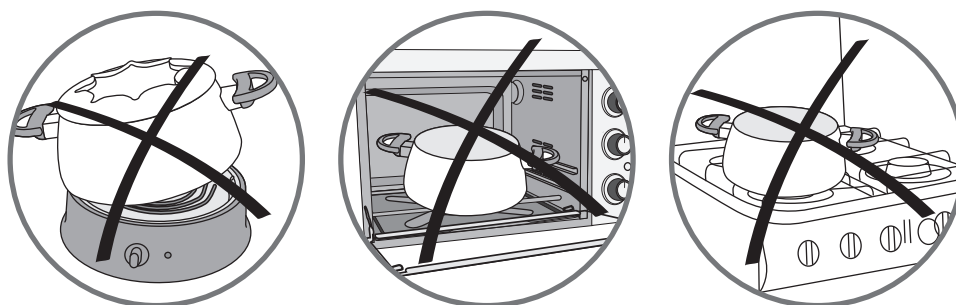
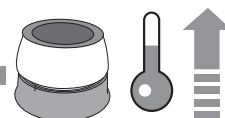


- * selon modèle
afhankelijk van het model
je nach Modell
depending on the model
según el modelo
consoante o modelo
in base al modello
- * ανάλογα με το μοντέλο
afhængig af modellen
avhengig av modell
mallista riippuen
beroende på modell
modele göre

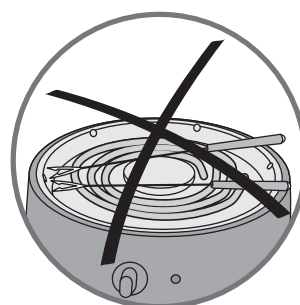
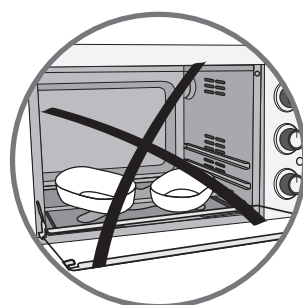
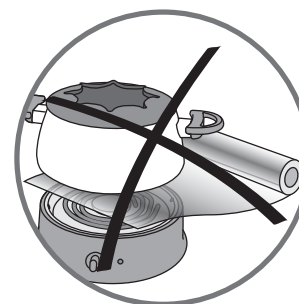
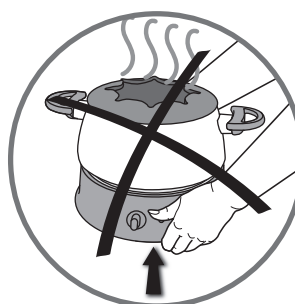
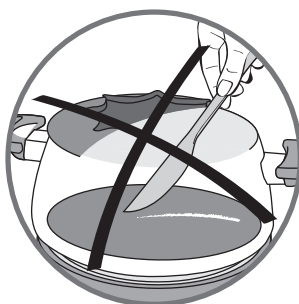
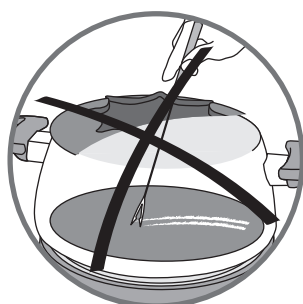
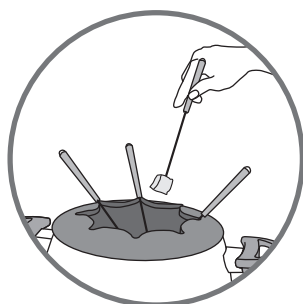
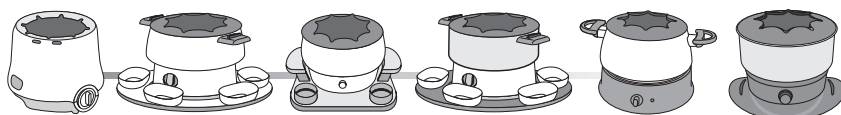
بحسب المدل
حسب الموديل



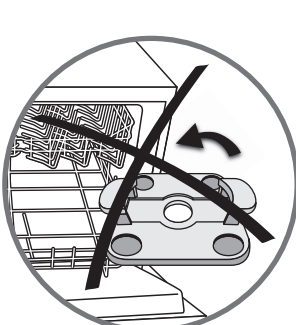
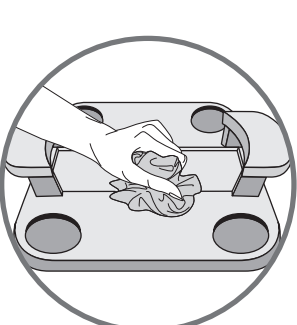
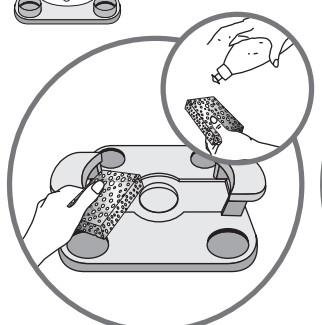
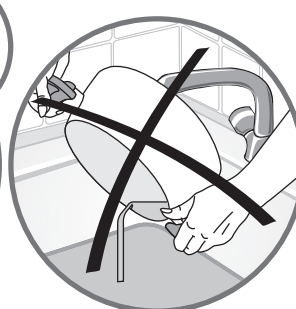
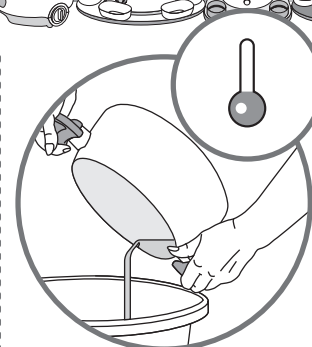
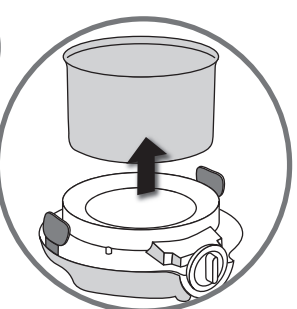
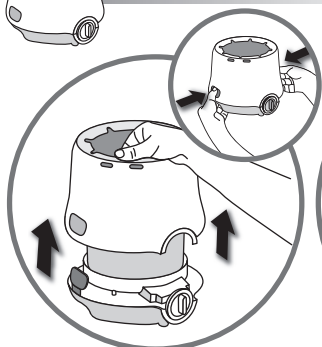
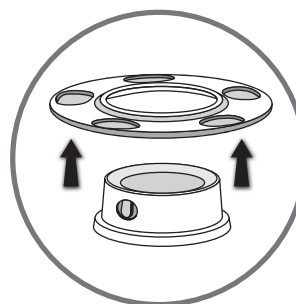
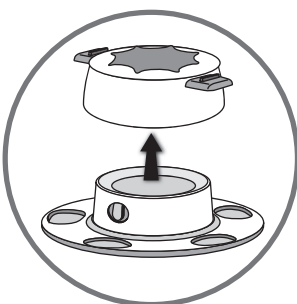
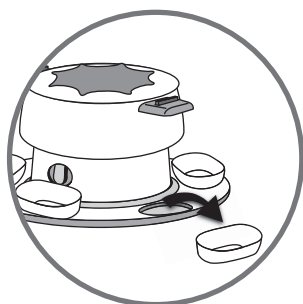
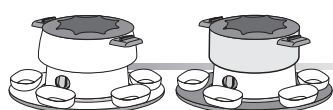
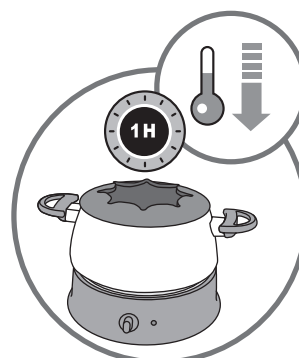
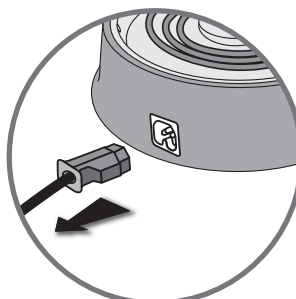
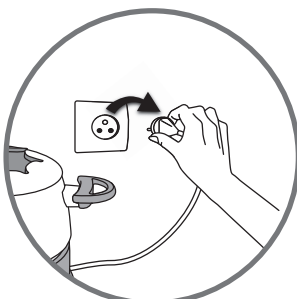
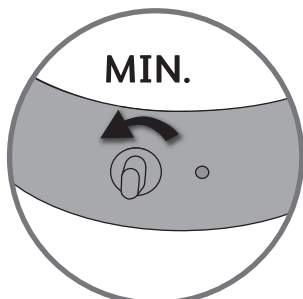
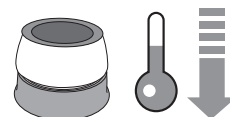
3.



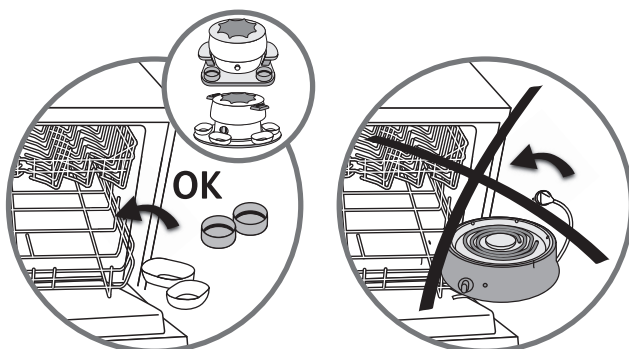
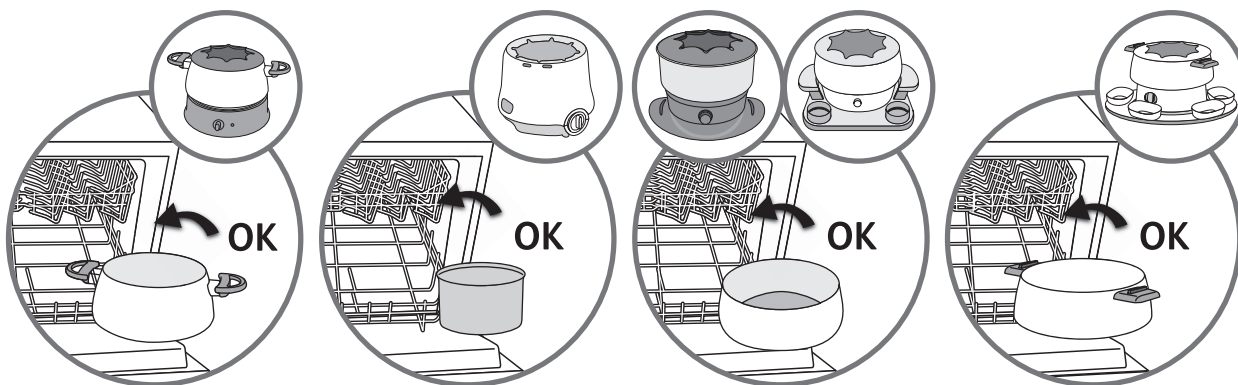
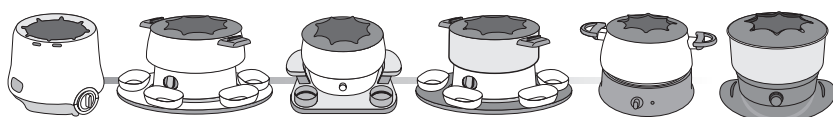
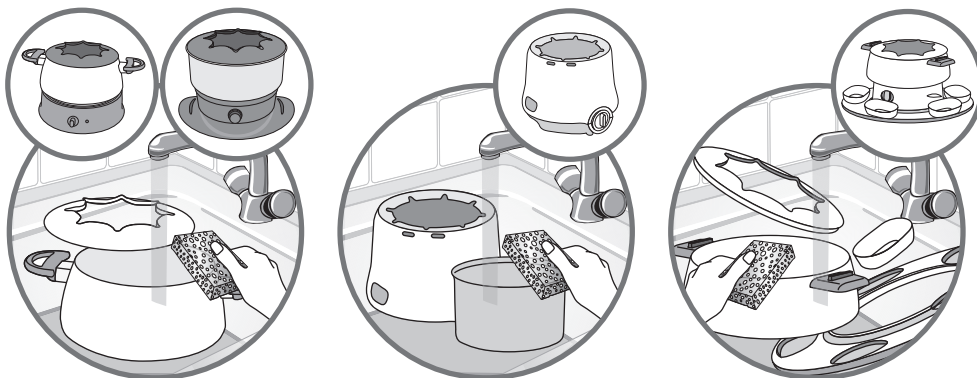
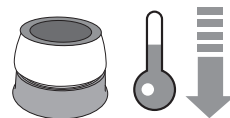
4.



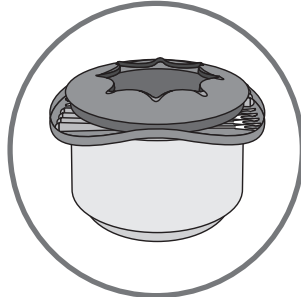
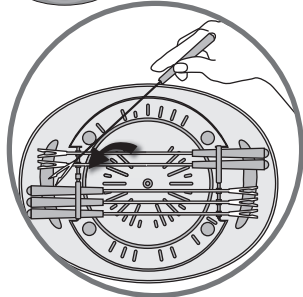
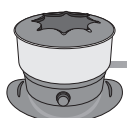
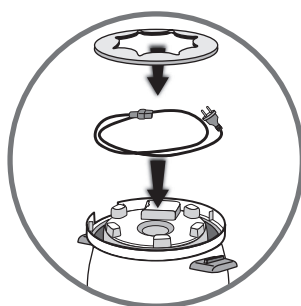
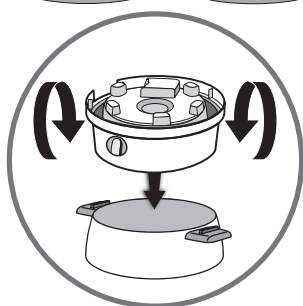
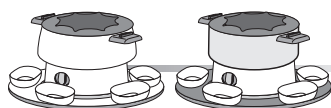
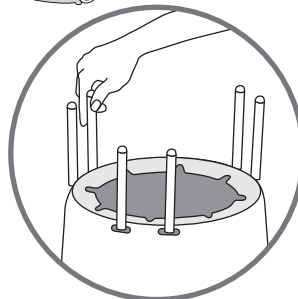
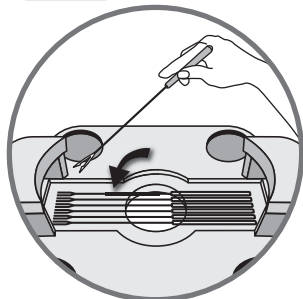
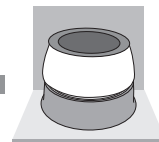
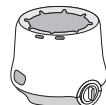
5.



5.



6.



INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

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

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

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

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

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

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

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

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