

UNOLD®



FONDUE ELEGANCE

Návod k obsluze

Modell 48645

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48645
Stand: Juli 2014 /nr


Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0)6205/94 18-0
Telefax +49 (0)6205/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48645

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz	
Rozměry:	Cca. 29,6 x 27,5 x 21,5 cm (Š/H/V)	
Přívod:	Cca. 100 cm	
Hmotnost:	Cca. 1,9 kg	
Množství náplně:	Hrnc z ušlechtilé oceli: min. 500 ml, max. 1500 ml oleje nebo vývaru Keramický hrnc max. 900 ml sýra nebo čokolády	
Topné články:	Nožky z tepelně odolného plastu Varná deska o průměru 16 cm	
Vybaven:	Vhodné pro všechny druhy fondue, nerezový hrnc pro fondue s vývarem nebo tukem, s aretací vidličky, keramický hrnc pro sýrové nebo čokoládové fondue, plastový kruh s 6 keramickými mističkami na omáčky, plynulá regulace teploty	
Příslušenství:	Plastový kruh s 6 keramickými mističkami, 8 nerezových vidliček, nerezový hrnc, keramický hrnc, návod k obsluze s recepty.	

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje eventuální nebezpečí, která mohou mít za následek zranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
5. Přejíždějte na místě nepřístupném dětem.
6. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
8. V žádném případě neponožte přístroj nebo jeho přívod z důvodů elektrické bezpečnosti do vody či jiné kapaliny.

9. Přístroj z důvodů elektrické bezpečnosti nikdy nečistěte v myčce nádobí.
10. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama.
11. Spínač, topná základna a kabel nesmí přijít do kontaktu s vodou nebo jinými kapalinami. Pokud by k tomu však již došlo, musí být při opětovném použití přístroje všechny součásti dokonale suché.
12. V případě nepoužívání a také ihned po použití přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
13. Spotřebič umístěte na pevnou podložku odolnou vůči působení vysokých teplot uprostřed stolu.
14. Dodržujte dostatečnou vzdálenost od hořlavých předmětů.
15. Tento přístroj je určen výhradně k domácím nebo podobnému použití, např.
 - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo na jiných pracovištích,
 - zemědělské provozy,
 - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
 - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
16. Dbejte na to, aby se přívod nedotýkal horkých částí přístroje.
17. Přívod položte tak, aby přístroj nemohl být náhodně stržen dolů. Zvláštní pozornost je vyžadována při použití prodloužení. Použijte jen technicky bezchybná prodloužení. Používáte-li kabel navinutý na bubnu, pak musí být kabel vždy zcela rozvinutý.
18. Deska se v provozu velmi zahřeje. Zapněte ji dle možnosti teprve tehdy, pokud na ní stojí naplněný hrnec.
19. Topná deska a povrch hrnce se při používání silně zahřejí. Uvědomte si, prosím, že tyto zůstávají i po vypnutí přístroje ještě nějakou dobu horké. Zabraňte kontaktu s horkými povrchy a nedotýkejte se horkého hrnce. Případně použijte chňapku.
20. Dbejte na to, aby se tuk nepřehřál. Dojde-li díky přehřátí ke vznícení tuku, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a hrnec zakryjte poklicí apod., abyste uhasili plameny.
21. Do horkého nebo hořícího tuku nikdy nenalévejte vodu!
22. Při přenášení přístroje dbejte na to, že vroucí tuk může způsobit těžká popálení. Doporučujeme, abyste horký přístroj popř. naplněné hrnce nepřenášeli, ale přístroj umístili na místo použití a olej, vývar atd. zahřáli až tam.
23. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných značek, aby se předešlo jeho poškození.
24. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.



Pozor!
Přístroj je během provozu a po něm velmi horký!



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalový materiál.
2. Před prvním použitím očistěte topné těleso vlhkým hadříkem. Odnímatelné části nerezový hrnec, keramický hrnec, ochranu proti vystříknutí, vidličky) omyjte v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Všechny díly pečlivě otřete měkkým hadříkem.
3. Plastový kruh položte na topnou základnu a dbejte přitom na to, aby kruh dobře seděl a zaskočil. Polokulatý výřez by se měl nacházet přímo nad obslužným prvkem.
4. Přístroj na fondue postavte doprostřed stolu na tepelně odolnou podložku (např. mramorová deska, silikonová podložka apod.
5. Naplňte fondue dle receptu:
 - Nerezový hrnec
 - Olej nebo masový vývar max. 1.500 ml
 - Keramický hrnec

- Sýr nebo čokoláda max. 900 ml.
- Hrnc postavte na varnou desku.
 - Zapněte přístroj na stupeň uvedený v receptu a zahřejte kapalinu.
 - Dbejte prosím poznámek uvedených v receptech! .
 - Do dodaných keramických misek můžete dle přání naplnit omáčky nebo dipy.

- Po použití přístroj vypněte tím, že vypínač přepnete na 0 a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nechte přístroj zcela vychladnout.



Uvědomte si, že deska a dno hrnce jsou velmi horké i nějakou dobu po vypnutí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním přístroj vytáhněte ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.**
- Nenamáčejte ještě horký keramický hrnc do studené vody. Teplotním šokem může hrnc prasknout.
- Všechny odnímatelné části jako nerezový hrnc, ochrana proti vystříknutí, keramický hrnc a vidličky na fondue mohou být myty v myčce nebo ručně ve vodě se saponátem.
- V případě silně zapečených usazenin nechte hrnc přes noc odmočit.
- Topné těleso nesmí být čištěno ponořením do vody či jiné kapaliny. Může být ořeno vlhkým hadříkem. Dbejte na to, aby se do krytu přístroje nedostala voda.
- Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní prostředky.
- Malé keramické misky můžete mýt v myčce nádobí.
- Spotřebovaný tuk nebo vývar nikdy nevylévejte do výlevky dřezu, ale nechte vychladnout, naplňte do uzavíratelné nádoby a zlikvidujte dle místních nařízení o likvidaci odpadů.
- Již nepoužitelné přístroje zlikvidujte na za tímto účelem zřízených likvidačních místech.
- Před uložením/opětovným použitím musí být všechny díly zcela suché.

FONDUE S TUKEM NEBO MASOVÝM VÝVAREM



- Nastavte teplotní regulátor na nejvyšší stupeň.
- Zahřívejte tuk popř. vývar po dobu asi 20 minut, dokud není dosaženo potřebné teploty.
- Vývar má jen lehce vařit a nebublat. V případě potřeby je možno teplotu poněkud snížit.
- Opékejte kousky masa po dobu cca 1,5–3 minut s použitím tuku a cca 3–4 minut s použitím masového vývaru.
- použitím vývaru můžete opékat i ryby s pevným masem, krevety, taštičky plněné masem „wan-tan“ nebo zeleninu.
- Hluboce zmrazené potraviny musí být rozmrazeny.

- Z tuku jsou taštičky Dim-Sum nebo korýši v těstě obzvláště chutní.
- K fondue servírujte omáčky a dipy dle vaší chuti.

Pokyny ke smažení v tuku

- K zahřívání tuku používejte výlučně nerezový hrnc.
- Během zahřívání nezakrývejte hrnc poklicí, když na něm leží ochrana proti vystříknutí. Tato by se mohla přehřát.
- Používejte pouze nepřepalující se a chuťově neutrální tuky. Tuk nesmí stříkat ani se z něj nesmí kouřit.
- Tuk použijte maximálně 3–4 krát. Již nepoužitelný tuk poznáte podle toho, že pění, je cítit žlukle a zhoustne.
- Vždy vyměňte kompletně celý tuk. Nikdy nesmíchávejte použitý a čerstvý tuk, anebo různé druhy tuků.
- Používejte pouze libové, křehké maso. Nakrájejte maso na rovnoměrné, ne příliš velké kousky.
- Potraviny pro úpravu musí být pečlivě osušeny, aby bylo zabráněno prskání při ponoření do tuku.

8. Tuk přechovávejte v uzavřené nádobě a v chladu.

Fondue po burgundsku

Pro 4-6 osob

800 g libového hovězího masa (filé)

Marináda:

100 ml rostlinného oleje, 1 ČL celého černého pepře, 1 ČL hořčičného semínka, na špičku nože čili, 1 bobkový list, 2 cibule

1.000 ml kvalitního oleje

Rostlinný olej trochu zahřejte, přidejte koření a nechte projít.

Nakrájejte cibuli.

Maso nakrájejte na cca 2 cm velké kostičky a spolu s cibulí a okořeněným olejem nechte několik hodin zakryté marinovat v lednici.

Před přípravou vyjměte maso z marinády a oklepejte z něj olej.

Olej pro fondue naplňte do hrnce, postavte na varnou desku a v otevřeném hrnci zahřívajte na nejvyšším stupni cca 20 minut, dokud není dosaženo optimální teploty.

Kousky masa napichujte na vidličky a podle chuti osmažte v horkém oleji.

Osmažené maso osolte a opepřete a servírujte s omáčkami/dipy pro fondue.

Fondue po čínsku

Pro 4-6 osob

Po 200 g hovězího filé, vykostěného vepřového, kuřecího filé, drůbežích jater, telecích ledvin, filé z mořského jazyka, humra (syrové, očištěné, příp. zmražené)

125 g skleněných nudlí, 125 g listového špenátu, 125 g celerové nati, 125 g mrkve

1.000 ml slepičího vývaru, 2 PL suchého sherry nebo bílého vína, 2 vejce

Maso, očištěné vnitřnosti a rybu nakrájejte na tenké plátky. Kraby nechte roztopit. Nudle namočte na 10 min. v horké vodě.

Špenát umyjte a odstraňte tuhé řapíky. Očistěte mrkev a celer a nakrájejte na plátky.

Přísady dejte do oddělených nádob.

Slepičí vývar se sherry zahřejte na desce na nejvyšší stupeň.

Maso, rybu, vnitřnosti a zeleninu napichněte na vidličky a nechte povařit ve vývaru. V případě potřeby průběžně dolévejte vývar.

K tomu servírujte omáčky k fondue, např. kari omáčku, koktejlovou omáčku nebo sladkokyselá omáčky.

Na závěr přidáme do vývaru změkklé nudle, zbylou zeleninu, zakvedlané vejce a servírujte v polévkových miskách.

MEZINÁRODNÍ SÝROVÉ FONDUE



1. Keramický hrnci příp. vytřete rozpůleným stroužkem česneku.
2. Nastrouhejte sýr, naplňte do hrnce a ten postavte na varnou desku.
3. Teplotní regulátor nastavte na střední stupeň a sýr roztavte za stálého míchání.
4. Jakmile je sýr roztaven nastavte teplotní regulátor o několik stupňů níže. Sýrová hmota nesmí vařit.
5. Keramický hrnci je používán bez ochrany proti vystříknutí.
6. Nenamáčejte nikdy ještě horký keramický hrnci do studené vody. Teplotním šokem může hrnci prasknout.
7. Zvláště chutná je křusta tvořící se na dně keramického hrnce a je možno si na ni pochutnat, když je celý sýr vypotřebovaný.

Švýcarské sýrové fondue

Pro 4-6 osob

1 stroužek česneku, 80 ml suchého bílého vína, po 200 g nastrouhaného ementálu a sýru Greyzer, 1 ČL škrobové moučky, bílý pepř, 1 PL višňovky, bageta

Stroužek česneku rozpujte a vytřete jím keramický hrnci. Sýr spolu s vínem za stálého míchání roztavte na středním teplotním stupni. Jakmile je roztaven všechen sýr a začíná vařit, promíchejte škrobovou moučku s višňovkou a vmíchejte ji do sýrové hmoty. Opepřete.

Bagetu nakrájejte na kostky a ponořte do fondue pomocí vidliček. K sýrovému fondue servírujte i hroznové víno nebo natenko nakrájenou syrovou šunku, kterou omotáte kolem kostek chleba.

Italské sýrové fondue

Pro 4-6 osob

Po 100 g sýrů Asagio, Fontina, Provolone, 100 g mascarpone, cca 75 ml mléka, 1 PL másla, 1 PL mouky, 75 ml bílého vína, 2 bílky, grisiny, parmská šunka

Sýr nastrouháme nahrubo, smícháme s mascarpone a mlékem a necháme přes noc zaležet v lednici. Prohřejeme máslo a mouku. Bílé

víno přivedeme k varu, spojíme s máslem prohněteným s moukou a vmícháme do směsi mléka a sýru.

Poté vmícháme rozkvedlané žloutky. Hmotu již nenecháme vařit, aby se žloutky nesrazily.

Grisiny omotáme šunkou a namáčíme do sýrové hmoty.

SLADKÉ FONDUE PRO MLSNÉ JAZÝČKY

1. Teplotní regulátor nastavte na nízký až střední stupeň.
2. V keramickém hrnci rozpusťte za stálého míchání čokoládu. Jakmile je čokoláda rozpuštěna, otočte regulátorem na nižší stupeň.
3. Čokoláda má být pouze udržována v tekuté stavu, nesmí v žádném případě vařit.

Čokoládové fondue – základní recept

Podle chuti rozpusťte mléčnou, hořkou nebo bílou čokoládu.

Podle chuti oloupejte ovoce a nakrájejte na přiměřeně velké kousky, např. banány, jahody, maliny, jablka, meruňky atd. Kousky ovoce nachystejte do obou misek. Podle druhu ovoce je můžete ještě pokapat citrónem.

U stolu napichujte kousky ovoce na vidličku a namáchejte do teplé čokolády. Ihned vytáhněte, nechte trochu vychladnout a můžete si pochutnat!

Variace

Čokoládovou hmotu můžete zjemnit trochou smetany nebo mléka. Stane se tím krémovější. Čokoládovou hmotu můžete ochutit např. špetkou skořice, pepře nebo kardamomu anebo trochou pomerančového likéru nebo vanilkového sirupu.

K fondue podávejte kromě ovoce např. na kousky nakrájené muffiny nebo vaflové trubičky.

Ovoce v čokoládové omáčce

200 ml šlehačky, 140 g hořké čokoládové polevy, 1 špetka perníkového koření nebo Kajenského pepře (dle chuti), 100 ml pomerančové šťávy
Ovoce dle chuti, např. banány, jahody, ananas, hrušky, mandarinky

Zahřát šlehačku s kořením. Čokoládu nalamte na kousky a rozpusťte ve smetaně. Vmíchejte pomerančovou šťávu. Ovoce očistěte a nakrájejte na kousky. Kousky ovoce napíchejte na vidličky a ponořte do čokolády.

Punčové fondue

100 g zmrazených malin, 2-3 hřebíčky, na špičku nože nastrouhané citrónové kůry, 1 PL citrónové šťávy, 1 celá skořice, 1 celý anýz, 1 PL rumu, 500 ml červeného vína, 80 g cukru, 50 g škrobové moučky

Perníky, muffiny

Maliny rozmrazte a vyrobte z nich, citrónové šťávy a kůry pyré. Koření s červeným vínem nahřejte v nerezovém hrnci, ale nenechte vařit. Vmíchejte cukr. Maliny přepasírujte skrze síto, smíchejte se škrobovou moučkou a přidejte červené víno. Jednou nechte provařit, vyjměte koření. Perníky a muffiny nakrájejte na kousky a namáchejte do punčové hmoty.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a n frankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníkovi nejsou toutle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrný pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



Aus dem Hause

UNOLD®